ARISTON

FB 86 P
FO 97 P
FC 97 P
FD 96 P
FD 97 P

FR **Four multifonction à nettoyage par fast clean**
Instruction pour l'installation et l'emploi **3**

IT **Forno multifunzione a pulizia con fast clean**
Istruzioni per l'installazione e per l'uso **14**

GB **Multifunction oven with self-cleaning by fast clean**
Instruction for installation and use **26**

DE **Multifunktions-Backofen mit Fastcleanreinignung**
Installations- und Bedienungshinweise **38**

La sécurité, une bonne habitude

Avant d'utiliser l'appareil lisez attentivement le présent livret car il contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez soigneusement ce livret pour toute consultation ultérieure.

1. Cet appareil a été conçu pour une **utilisation non professionnelle**, à l'intérieur d'une habitation.

2. Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, avant d'utiliser l'appareil, consultez une personne qualifiée. Ne pas laisser à la portée des enfants les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc..) car ils peuvent constituer un danger.

3. L'**installation** doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant, par **une personne qualifiée**. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués à des personnes, à des animaux ou à des biens, du fait d'une installation incorrecte.

4. La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que si ce dernier est correctement raccordé à l'installation de mise à la terre, conformément aux normes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale est bien remplie; en cas de doute, adressez-vous à une personne qualifiée pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.

5. Ne bouchez pas les ouïes d'aération ou d'évacuation de la chaleur.

6. Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. S'il est endommagé ou s'il faut le remplacer, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréé par le fabricant.

7. Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (telle que le chauffage d'une pièce, par exemple) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'usage impropre de l'appareil.

8. L'usage de tout appareil électrique implique le respect de quelques règles fondamentales. A savoir :

- ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- n'utilisez jamais l'appareil pieds nus, évitez d'utiliser des rallonges ou, le cas échéant, prenez le maximum de précautions.
- ne tirez jamais le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- n'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...).
- ne laissez pas utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes incapables de le faire, sans surveillance.

9. Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou en agissant sur l'interrupteur général pour couper l'électricité.

10. En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil. **Pour toute réparation, adressez-vous au service après-vente agréé** et exigez des pièces de rechange originales. Le non respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de votre appareil.

11. Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil, faites le nécessaire pour le rendre inutilisable en le débranchant de la prise de courant et en coupant le cordon d'alimentation. Nous vous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque surtout vis à vis des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.

12. Lorsque le gril ou le four sont allumés, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à une bonne distance.

13. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

14. Vérifier que les manettes soient bien sur la position "•"/"○"quand vous n'utilisez pas l'appareil.

15. Utilisez des gants à four pour introduire et sortir vos plats du four.

16. N'utilisez pas le four pour stocker du matériel inflammable.

17. Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence...) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.

Première utilisation

Avant la première utilisation, nous vous conseillons de faire fonctionner le four à vide pendant une demi heure à température maximum (250 °C) et d'aérer la pièce.

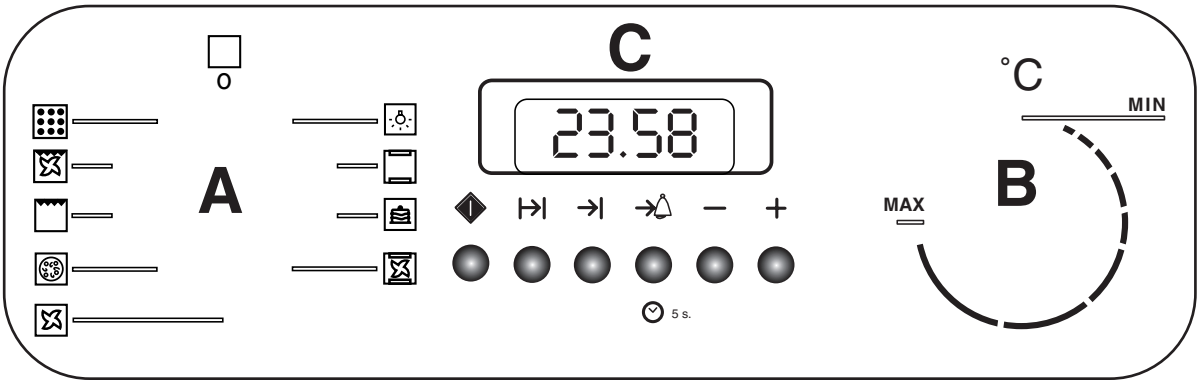
L'odeur que dégage le four est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four durant l'intervalle de temps entre sa production et son installation.

Vue de façade

A. Le sélecteur de fonctions

B. Le sélecteur de températures

C. Le programmateur



Les différentes fonctions de votre four

Les fours ARISTON sont dotés de commandes et de voyants nécessaires à leur fonctionnement, réunis sur le bandeau.

LE SELECTEUR DE FONCTIONS
Il comporte 10 repères représentés dans l'ordre par les pictogrammes suivants:
«0» : arrêt

: **éclairage**

: **«Traditionnel»**
C'est le mode de cuisson le plus ancien qui convient aux cuissons individuelles. Deux résistances (l'une visible située sous la voûte au plafond, l'autre invisble en bas sous la sole) fonctionnent ensemble.
L'air s'échauffe au contact de ces sources de chaleur, se déplace à l'intérieur de l'enceinte du four selon un phénomène qui fait que l'air chaud, plus léger, a tendance à remonter. C'est le phénomène de **convection naturelle**. Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les plats mijotés en **cocotte fermée** (backenhof, tripes, ...) ou la **cuisson au bain-marie** (crème caramel, terrine, ...).
Il convient d'utiliser le plateau émaillé comme support de plat au gradin 2.
L'enfournement à chaud est préconisé.

: **"Pâtisserie"**
Seules la résistance chauffante circulaire du fond de four et la turbine sont sollicitées de façon à fournir une chaleur délicate, propice à la cuisson des préparations de **pâtisseries** telles que brioches, gâteau au chocolat, cake, génoise, petits fours, meringues, ...
Il convient d'utiliser le plateau émaillé comme support de plat au gradin 2.
L'enfournement à chaud est préconisé.

: **«Cuisson rapide»**
La combinaison de tous les éléments chauffants associés à la turbine garantit la répartition de la chaleur dans l'enceinte du four.
Ce mode de cuisson est recommandé pour les **cuissons rapides** (ne nécessitant pas de préchauffage), **les plats cuisinés** (surgelés, précuits).
Il convient d'utiliser le plateau émaillé comme support de plat au gradin 2.

: **«Multicuisson»**
La combinaison de tous les éléments chauffants associés à la turbine vous garantit une répartition de la chaleur dans l'enceinte du four.
Ce mode de cuisson est recommandé pour cuire des préparations placées sur **plusieurs niveaux.**
Si les préparations sont de natures différentes, la cuisson se fait sans altération de leur saveur respective.
L'utilisation de cette fonction implique que toutes les préparations requièrent la même température de cuisson (vous retirerez les plats au fur et à mesure de leur cuisson).
Pour une cuisson sur deux niveaux par exemple, il convient d'utiliser le plateau émaillé comme support de plat au gradin 1 et la grille au gradin 3.
L'enfournement à chaud est préconisé.

: **«Pizza»**
Les éléments chauffants (sole et circulaire) sont sollicités afin de faire chauffer le four rapidement.
Vos **pizzas** ainsi que vos **tartes** bénéficieront d'un apport de chaleur plus important sur le dessous de façon à garantir une bonne saisie de la pâte durant la cuisson. La turbine, quant à elle,permettra d'apporter la coloration nécessaire sur le dessus afin d'obtenir une préparation appétissante.
Il convient d'utiliser le plateau émaillé au gradin 1 comme support de plat.
L'enfournement à chaud est préconisé.

: **«Gril»**
Seule la résistance de voûte fonctionne : le gril est porté au rouge et émet des rayonnements infrarouges tels ceux contenus dans le rayonnement solaire.
En effet, on ne vise pas essentiellement à chauffer l'air contenu dans l'enceinte du four, mais surtout à exposer l'aliment directement à ces rayons.
La cuisson se fait porte fermée et le départ à froid est recommandé.
La chaleur rayonnée est réglable avec le sélecteur de températures.
Il convient de placer le plateau émaillé au gradin 1 afin de récupérer les graisses et jus de cuisson et la grille en gradin supérieur en fonction de l'épaisseur de votre viande.

: **"Gratin"**
Seule la résistance de voûte fonctionne avec émission d'infrarouges. La turbine de fond de four, par brassage, assure une répartition uniforme de la température, ainsi les aliments sont soumis en même temps à l'action :

- des infrarouges qui saisissent la préparation en surface,
- de l'air chaud qui permet une cuisson en profondeur par conduction.

Ce mode de cuisson est recommandé pour la cuisson des **rôtis (viandes rouges ou blanches), et de la volaille.**
La grille sera positionnée au gradin 2 comme support de viande et le plateau émaillé viendra au gradin 1 pour récupérer les graisses et les jus.
L'enfournement à froid est préconisé.

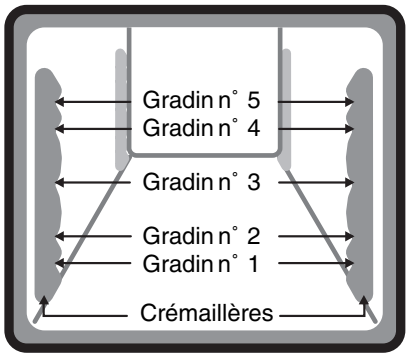
Si votre appareil est doté d'un **tournebroche**, vous pouvez l'utiliser avec les fonctions "gril" et "gratin".
La cuisson se fait porte fermée et le départ à froid est recommandé afin d'éviter de se brûler lors de la mise en place de la broche.
Il convient de placer le plateau émaillé au gradin 1 pour la récupération des graisses et jus de cuisson et le tournebroche au gradin 3 (voir paragraphe suivant pour la mise en place du tournebroche).

En cuisson "gril" et "gratin", les parties accessibles peuvent être chaudes, éloignez les jeunes enfants.

: **fast clean**
C'est le nettoyage intégral du four.
Pour ce qui concerne les informations concernant l'autonettoyage fast clean voir page 7.

Les accessoires

Votre four est doté de nombreuses possibilités de cuissons. Celles-ci ne peuvent être réussies qu'avec un certain nombre d'**accessoires que nous avons choisis.**
Ces accessoires coulissent dans les différents gradins de la crémaillère à l'intérieur de l'enceinte du four et peuvent ainsi être placés à la bonne hauteur pour la cuisson à réaliser.
Pour chaque mode de cuisson et chaque exemple donné, nous vous précisons le numéro de gradin (à partir du bas).



Le plateau émaillé

Il est utilisé :

- comme **support de plat** pour toutes les cuissons un niveau et le bain-marie,
- comme **support de préparations** (petits fours, ...),
- comme **récupérateur des jus et graisses** de cuisson associé à la grande grille.

Il est déconseillé d'utiliser le plateau émaillé aux gradins 4 et 5.

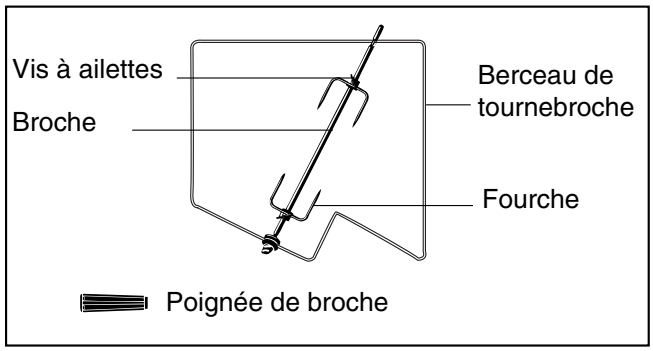
La grande grille

Elle est toujours utilisée en décrochement vers le bas et associée au plateau émaillé.

- Positionnée au gradin 2, elle sert de **support de viandes**, le plateau émaillé se trouvant au gradin 1 pour la récupération des graisses et des jus.
- Positionnée en gradin supérieur (en fonction de l'épaisseur de l'aliment) pour les **grillades**, le plateau émaillé se trouvant au gradin 1 pour la récupération des graisses et des jus.
- Positionnée en gradin supérieur pour la **multicuisson.**

Nous vous déconseillons de placer les viandes à cuire dans le plateau émaillé pour les cuissons "gratin"; en effet, les jus et les graisses chauffés par le dessous dans ce mode de cuisson, risquent de carboniser, d'être projetés sur les parois et de donner naissance à de la fumée.

Le tournebroche



Cet accessoire est apprécié pour les pièces à rôtir qui tournent lentement et se colorent régulièrement jusqu'à cuisson complète. Il se compose de:

- **un berceau** qui se place au 3ème gradin de la crémaillère afin que le tournebroche puisse s'encastrer dans l'axe creux du moteur d'entraînement situé au fond de l'enceinte, derrière la paroi perforée.
- **une broche** qui traverse la pièce à rôtir, laquelle est immobilisée de part et d'autre à l'aide de deux fourches coulissantes qui se fixent chacune sur l'axe par une vis à ailettes.

Attention: lors de la mise en place de l'ensemble, vérifiez que la broche soit bien engagée dans l'axe creux de sortie du moteur.
Veillez à bien positionner:
- la broche au centre de la pièce à rôtir
- la pièce à rôtir à égale distance des extrémités de la broche.

- **une poignée amovible** en matière isolante qui se visse à l'avant de la broche et permet:
  - d'avoir un tournebroche suffisamment long pour accueillir des pièces à rôtir de grande dimension
  - d'éviter de se brûler lorsqu'on retire la pièce en fin de cuisson.

Vissez à fond la poignée pour retirer la broche (la poignée doit être retirée durant la cuisson).

Temporisation du tournebroche
Les fours ARISTON sont dotés d'un dispositif de **temporisation** du tournebroche. En fin de cuisson, le moteur continue à entraîner la broche, il ne s'arrête que lorsque la température est suffisamment redescendue: tout risque de carbonisation est ainsi écarté.
En fin de cuisson, laissez le sélecteur de fonctions sur le mode de cuisson en cours et ramenez le sélecteur de températures à son minimum.

Maintien de la ventilation

Le four maintient la ventilation après une cuisson afin de refroidir ses composants. Ne vous inquiétez donc pas, si après l'arrêt du four, la ventilation est maintenue : elle s'arrêtera quand la température sera inférieure à 120 °.

Eclairage du four

Vous pouvez éclairer l'intérieur du four en positionnant le sélecteur de fonctions sur le symbole .
Le four est éclairé durant toute la phase de cuisson, quelle que soit la fonction utilisée hors fast clean.
Si vous choisissez de retarder une cuisson, le four est éclairé dès que vous programmez et jusqu'à la fin de la cuisson.

Le nettoyage fast clean

Sécurités

En fonction **fast clean** la température intérieure de l'enceinte atteint 500° nécessaires à la destruction des salissures, voir ci-dessus.
Aussi votre four est-il doté de dispositifs de sécurité:

- la porte est **automatiquement verrouillée** dès que la température est élevée afin d'éviter des risques de brûlure.
- les **éléments chauffants ne sont plus alimentés** si un événement anormal survenait.

Remarques:
1- Malgré la température intérieure élevée pendant toute la durée de l'opération fast clean, les parois extérieures du four restent tièdes grâce à:

- une **isolation** renforcée de l'enceinte de cuisson
- un **ventilateur** qui assure une circulation d'air refroidissant les parois.

2- Il peut arriver que, à travers le hublot, vous observiez des particules qui **s'illuminent** lors de leur destruction par pyrolyse au contact des résistances, il s'agit d'une **combustion** instantanée, **phénomène très normal et sans danger.**

Précautions à prendre

1- Veillez à **éliminer** les projections alimentaires **importantes** avec une éponge humide. Il est vivement déconseillé d'utiliser des produits détergents ou tout autre produit conseillé pour le nettoyage des fours.
2- Sortez tous les accessoires : ils ne sont en effet pas conçus pour résister à de telles températures. De plus, certains d'entre eux altéreraient le résultat de la pyrolyse en faisant obstacle à la circulation de la chaleur sur toutes les parois. Les accessoires peuvent être facilement nettoyés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
3- Ne laissez pas de torchon de cuisine sur la poignée.

Attention: pendant le fast clean, les surfaces peuvent devenir chaudes, éloignez les jeunes enfants.

Comment enclencher le nettoyage ?

– **Sortez tous les accessoires** du four. **Enlevez les salissures** en excès et surtout les débordements importants afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production de fumée.
– Fermez la porte.
– Placez le **sélecteur de fonctions sur**
– **Programmez**. Vous avez le choix entre

· un départ immédiat: même procédé que pour la cuisson,
· un départ différé: même procédé que pour la cuisson,

– Prévoyez 90 minutes environ pour l'opération.

Que se passe-t-il pendant le fast clean ?

Quand la température arrive à 325 °C, la porte du four se verrouille automatiquement : l'affichage indique **"P"** et la durée qui se décrémente.
La porte reste verouillée tant que la température à l'intérieur du four est élevée.

Que se passe-t-il en fin de nettoyage ?

A la fin de l'opération fast clean, l'affichage indique **"P. 0.00"**.
Vous ne pourrez ouvrir la porte du four qu'après que :

- la température soit redescendue à un niveau acceptable,
- avoir ramené le sélecteur de fonction sur 0.

Vous pouvez constater que quelques poussières blanches se sont déposées sur la sole et les parois du four, enlevez-les avec une éponge humide quand le four est complètement refroidi.
Si vous souhaitez profiter de la chaleur emmagasinée pour débuter une cuisson, les poussières peuvent rester : elles sont sans danger pour votre préparation.

Petites anomalies de fonctionnement

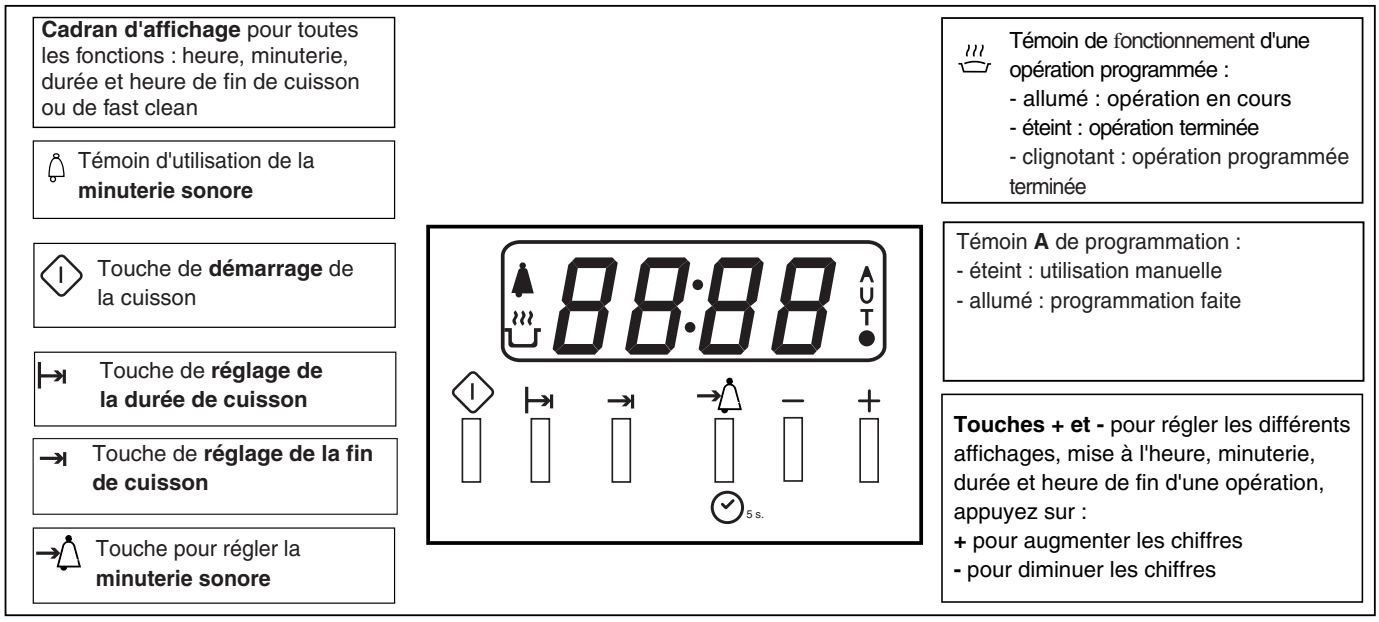
NE VOUS INQUIETEZ PAS SI...

Quelques anomalies de fonctionnement peuvent apparaître, elles sont généralement dues à une mauvaise manipulation ou à une appréciation erronée d'un phénomène.

Si au cours d'une cuisson votre four dégage beaucoup de fumée :

- Vérifiez que vous avez sélectionné la bonne fonction par rapport à la cuisson recherchée, choisi les bons accessoires et enfourné à la hauteur conseillée.
- Vérifiez également la température sélectionnée, elle est sans doute trop élevée pour le type de cuisson considéré.
- Vérifiez si le degré de salissure du four ne nécessite pas un nettoyage. Ce sont en effet les déchets alimentaires collés sur l'émail, qui se carbonisent avec dégagement de fumées et d'odeurs âcres.
- Des projections de graisse ou des débordements sur des surfaces très chaudes peuvent produire de la fumée.

Le programmateur


Cadran d'affichage pour toutes les fonctions : heure, minuterie, durée et heure de fin de cuisson ou de fast clean
Témoin d'utilisation de la **minuterie sonore**
Touche de **démarrage** de la cuisson
Touche de **réglage de la durée de cuisson**
Touche de **réglage de la fin de cuisson**
Touche pour régler la **minuterie sonore**
Témoin de fonctionnement d'une opération programmée :
- allumé : opération en cours
- éteint : opération terminée
- clignotant : opération programmée terminée
Témoin **A** de programmation :
- éteint : utilisation manuelle
- allumé : programmation faite
Touches + et - pour régler les différents affichages, mise à l'heure, minuterie, durée et heure de fin d'une opération, appuyez sur :
+ pour augmenter les chiffres
- pour diminuer les chiffres
AUT
5 s.

Réglage de l'heure

Vous ne pouvez régler l'heure que si le sélecteur de fonction est sur "0".
A la mise sous tension (ou après une panne de courant), l'affichage "0.00" clignote. Appuyez sur les touches "+" et/ ou "-" pour régler l'heure.
L'heure est mémorisée et modifiable durant 3 secondes, toutes les autres touches étant inactives.

Réglage de la minuterie

La minuterie ne fonctionne que lorsque **le four est éteint** (sélecteur de fonctions sur 0).

Appuyez brièvement sur la touche et **réglez** le temps avec les touches "+" et/ou "-". Dés que vous relachez les touches, la durée choisie est mémorisée et modifiable durant 3 secondes, le voyant s'allume, et le temps commence à s'écouler.
La fin du temps fixé est signalé par un signal sonore qui retentit durant 1 minute; vous pouvez l'éteindre en appuyant indifféremment sur l'une des touches ; le voyant s'éteint.
La minuterie est indépendante du fonctionnement du four.

Volume sonore

Vous pouvez régler le **volume sonore** du signal en appuyant sur la touche "-" (pendant l'émission du signal) jusqu'à obtenir le volume souhaité.

Cuisson sans programmateur

Quand votre four est éteint (sélecteur de fonctions sur 0), toutes les touches (sauf "-" pour le réglage du volume du signal sonore) sont inactives.
Sélectionnez une fonction en tournant la manette du sélecteur de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre. Chaque fonction a une durée de cuisson prédéterminée que vous pouvez visualiser en appuyant sur . vous pouvez modifier le temps d cuisson en fonction de votre recette. Pour cela, appuyez sur et réglez la durée souhaitée au moyen des touches "+" et "-". L'affichage indique une **température conseillée**, qui est indépendante de celle indiquée sur le sélecteur de température : vous pouvez la modifier en tournant la manette du sélecteur de températures.

Pour la fonction "**gril**", l'affichage indique un niveau de puissance compris entre 1 et 5, 5 étant la puissance maximale.

Votre four est prêt à démarrer une cuisson : **appuyez** sur la touche . Le four démarre la phase de préchauffage pendant laquelle le symbole clignote. Il devient fixe quand le préchauffage est terminé (environ 10 minutes).

Si, après avoir sélectionné une fonction depuis une minute, vous ne validez pas le début de cuisson, l'affichage indique "OFF" et les touches sont désactivées. Positionnez alors le sélecteur de fonctions sur "0" et procédez aux différents réglages.

ATTENTION

Votre appareil est doté d'un système de **diagnostic d'erreur** signalé sur le programmateur par l'affichage "FnFm" (n et m sont des chiffres).
Dans ce cas, vous devez contacter le centre technique qualifié le plus proche de votre domicile.

Cuissons programmées

Cuisson programmée en départ immédiat

La cuisson démarre immédiatement et s'arrête automatiquement à la fin du temps programmé.

Procédez ainsi :

- placez le **sélecteur de fonctions** sur la fonction choisie,
- **réglez la température** grâce au sélecteur de température (de 10° en 10°) si celle qui est conseillée ne vous convient pas,

Pour la fonction "**gril**", l'affichage indique un niveau de puissance compris entre 1 et 5, 5 étant la puissance maximale.

- à chaque fonction est associée une **durée conseillée** que vous pouvez modifier en appuyant sur ⇥ et sur les touches "+" et/ou "-" (la durée doit comprendre le temps de préchauffage environ 10 minutes) : la durée de cuisson est ainsi mémorisée et est modifiable durant 3 secondes.

Durant la phase de préchauffage, le symbole clignote et le temps de cuisson est affiché. A la fin du préchauffage, le symbole devient fixe et le four émet 3 bips sonores.

Il n'y a pas de phase de préchauffage pour les "cuissons rapides" et les "cuissons gril".

Pendant la cuisson, l'affichage indique le temps de cuisson restant. Vous pouvez visualiser la température en appuyant sur la touche "+".

La durée minimum de cuisson programmable est de 2 minutes. La durée maximum de cuisson programmable est de 10h.

- **appuyez** sur la touche ◇ pour démarrer la cuisson.

Si, après avoir sélectionné une fonction depuis une minute, vous ne validez pas le début de cuisson, l'affichage indique "END" et les touches sont désactivées. Positionnez alors le sélecteur de fonctions sur "0" et procédez aux différents réglages.

En fin de cuisson, un signal sonore retentit durant une minute et l'affichage indique "END" ; vous pouvez stopper le signal sonore en appuyant sur une des touches.

- **Ramenez le sélecteur de fonctions sur "0"** : l'affichage "END" disparait et indique "OFF" durant 3 secondes

Durant la cuisson, vous pouvez modifier la fonction (sans influencer la durée et la température), la température (sans influencer la durée) et la durée de cuisson.
Vous pouvez stopper une cuisson et arrêter le four en plaçant le sélecteur de fonction sur "0". Dans ce cas l'affichage indique "OFF" durant 3 secondes avant de s'éteindre.

Cuisson programmée en départ différé

Le programmateur détermine automatiquement l'heure de début de cuisson en fonction des paramètres que vous avez déterminé : durée de cuisson et fin de cuisson.

Procédez ainsi :

- **placez le sélecteur de fonctions** sur la fonction choisie,
- **réglez la température** grâce au sélecteur de température si celle qui est conseillée ne vous convient pas,

Pour la fonction "**gril**", l'affichage indique un niveau de puissance compris entre 1 et 5, 5 étant la puissance maximale.

- **appuyez** sur la touche ⇥ pour accéder au réglage de la durée,
- réglez la durée en appuyant sur les touches "+" et/ou "-" (la durée doit comprendre le temps de préchauffage) : la durée de cuisson est ainsi mémorisée et est modifiable durant 3 secondes.
- **pour retarder une cuisson**, il est nécessaire de déterminer l'heure de fin de cuisson en appuyant successivement sur les touches → puis sur "+" et/ou "-" : la fin de cuisson est ainsi mémorisée et modifiable pendant 3 secondes.

La durée minimum de cuisson programmable est de 2 minutes. La durée maximum de cuisson programmable est de 10h.

- **appuyez** sur la touche ◇, le symbole "A" s'allume.

Entre le moment où vous programmez et le début de la cuisson, seules la température et la fonction sont modifiables.

Au moment déterminé de début de cuisson, le four s'allume et démarre la phase de préchauffage, durant laquelle le symbole clignote ; la durée de cuisson est affichée.
A la fin du préchauffage, la cuisson démarre, le symbole devient fixe et le programmateur émet 3 bips.

Il n'y a pas de phase de préchauffage pour les "cuissons rapides" et les "cuissons gril".

- Ramenez le sélecteur de fonctions sur "0".

QUELQUES EXEMPLES DE CUISSONS SUR UN SEUL NIVEAU

Recettes	Mode de cuisson	Température	Temps	Gradin	Remarques	Préchauffage
Pain (miche-1kg)	Multicuisson	210°C	30-35'	2	Sur plateau émaillé	Oui
Feuilletés individuels	Multicuisson	200°C	20-25' suivant épaisseur	2	Sur plateau émaillé	Oui
Pizza (pâte à pain)	Pizza	240°C	10-15'	1	Sur plateau émaillé	Ou
Quiche lorraine (pâte brisée)	Pizza	220°C	30'	1	Moule sur plateau émaillé	Oui
Soufflé au fromage	Multicuisson	200°C	30-40'	2	Moule diam. 20cm sur plateau émaillé	Oui
Pâté de campagne	Traditionnel	180°C	50-60'	2	Au bain-marie dans plateau émaillé (départ eau chaude)	Oui
Gigot d'agneau	Gratin	210°C	1 heure pour 1,5 à 2 kg	2-1*	Viande sur grille	Non
Gratin dauphinois	Gratin	200°C	40-45' suivant épaisseur	2	Plat sur plateau émaillé	Oui
Poisson	Traditionnel Gratin Gril	200°C 240°C 250°C	Suivant nature poisson et épaisseur	2 2-1* 2-1*	Filets+liquides, plateau émaillé Entier sur grille Grillades poisson sur grille	Oui
Poulet	Gratin Gril tournebroche	210°C 250°C	1 heure pour 1,2 à 1,5 kg	2-1* 3-1*	Viande sur grille T.Broche porte fermée	Non
Rôti de bœuf	Gratin	210°C	Variable suivant degré de cuisson	2-1*	Viande sur grille	Non
Rôti de porc	Gratin	210°C	1 heure pour 1kg	2-1*	Viande sur grille	Non
Rôti de veau	Gratin	210°C	1 heure pour 1kg	2-1*	Viande sur grille	Non
Tomates farcies	Multicuisson	200°C	20-25'	2	Plat sur plateau émaillé	Oui
Plats surgelés	Cuisson rapide	suivant indications sur emballage	suivant indications sur emballage	2	Plat sur plateau émaillé	Non
Lasagnes	Cuisson rapide	200°C	Suivant épaisseur	2	Plat sur plateau émaillé	Non
Moussaka	Cuisson rapide	200°C	Suivant épaisseur	2	Plat sur plateau émaillé	Non
Brioche	Pâtisserie	160°C	35-45'	2	Moule aluminium sur plateau émaillé	Oui
Cake	Pâtisserie	160°C	60'	2	Moule aluminium sur plateau émaillé	Oui
Choux	Pâtisserie	200°C	20-25'	2	Petites profiterolles non sucrées sur plateau émaillé	Oui
Crème caramel	Traditionnel	180°C	30'	2	Ramequins individuels au bain-marie départ eau chaude	Oui
Génoise	Pâtisserie	190°C	30'	2	Moule aluminium sur plateau émaillé	Oui
Macarons	Pâtisserie	180°C	15-20' suivant grosseur	2	Sur plateau émaillé	Oui
Meringues blanches	Pâtisserie	70-80°C	3 heures suivant grosseur	2	Séchage pour petites meringues	Oui
Meringues ambrées	Pâtisserie	110°C	2 heures suivant grosseur	2	Séchage pour petites meringues	Oui
Pommes au four	Multicuisson	210°C	20-25' suivant grosseur	2	Plat sur plateau émaillé	Oui
Sablés	Pâtisserie	190°C	10-15'	2	Plateau émaillé	Oui
Tarte aux pommes	Pizza	220°C	30'	1	Moule sur plateau émaillé	Oui

X - Y* dans la colonne gradin :
X = grille ou broche placés au gradin x
Y = plateau émaillé placé au gradin Y pour la récupération des jus et graisses

Rappel : la grille est toujours utilisée en décrochement vers le bas.

Conseils de cuisson

La cuisson est par définition **le passage de l'état cru à l'état cuit.**
Le résultat obtenu est apprécié en fonction de différents critères : la coloration, le développement éventuel de la préparation, le moëlleux, le degré de cuisson souhaité, ...

Les réglages du four (températures et temps de cuisson) dépendent évidemment de deux paramètres importants :
- le volume de la préparation,
- la capacité de l'aliment à prendre de la couleur (quantités de sucre, d'oeufs dans la recette).

Les réglages de cuisson proposés dans notre tableau ont été effectués avec des paramètres bien précis et vous serez donc peut-être amenés à les modifier légèrement afin de les adapter à votre propre préparation et au degré de cuisson que vous souhaitez.

Entretien

L'intérieur du four

Il est recommandé de nettoyer le four après chaque usage surtout après la cuisson de rôtis. Il faut en effet éviter de laisser s'accumuler les salissures projetées pendant la cuisson: celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se **carboniseraient en dégageant de la fumée et des odeurs désagréables.**

L'extérieur du four

Nettoyez les parties extérieures émaillées ou inox avec une éponge imbibée d'eau savonneuse en ayant soin de les rincer et les essuyer parfaitement, sans utiliser de produits abrasifs ou corrosifs qui pourraient les endommager.

L'inox

Rincez les parties en inox et essuyez-les soigneusement avec un chiffon doux et humides. Pour les taches résistantes, utilisez un produit spécifique non abrasif.

Usage de papier aluminium

Pour éviter d'avoir à nettoyer la sole, vous pourriez être tenté de tapisser cette surface d'un papier aluminium. **Nous vous le déconseillons vivement. La feuille d'aluminium en contact direct avec l'émail chauffé risque de fondre et de détériorer irréversiblement l'émail du moufle.**

Nettoyage du tournebroche et des autres accessoires

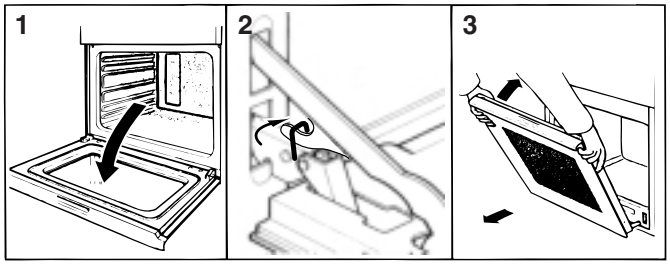
Le tournebroche est entièrement démontable grâce à ses 2 vis papillon. Les éléments du combiné tournebroche se nettoient avec les autres accessoires (plateau émaillé, grille) dans l'évier à l'aide d'une éponge humide et d'un détersif courant ou dans votre lave-vaisselle.

Démontage de la porte

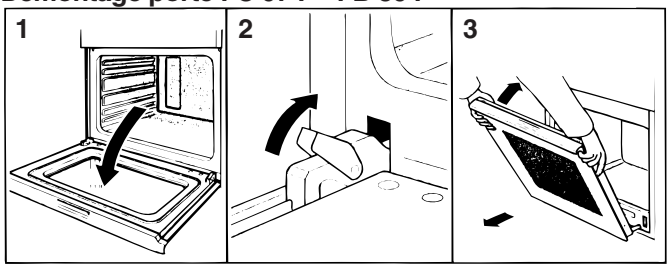
Afin de nettoyer l'espace entre le bas de la porte et la façade du four, vous pouvez démonter très simplement la porte en procédant ainsi :

- ouvrez la porte à l'horizontale,
- soulevez et faites pivoter les leviers situés sur les deux charnières,
- refermez partiellement la porte,
- saisissez la porte par les bords extérieurs et tirez vers vous en sortant la porte de son logement.

Démontage porte FO 97 P - FD 96 P - FD 97 P



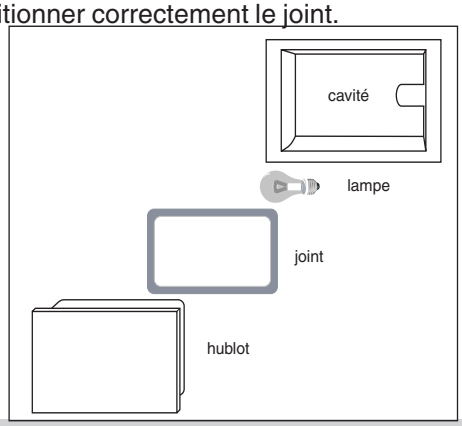
Démontage porte FC 97 P - FB 86 P



Remontez la porte en refaisant en sens inverse les opérations indiquées ci-dessus.

Remplacement de la lampe du four

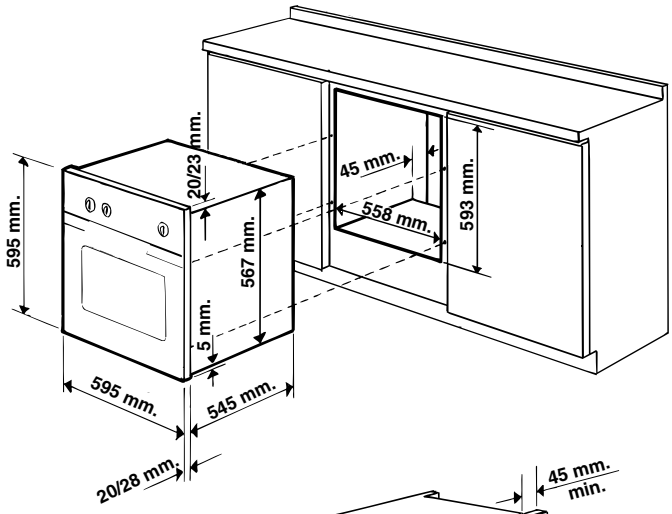
- Avant toute opération, déconnectez l'appareil en le débranchant ou en agissant sur l'interrupteur général pour couper l'électricité.
- A l'aide d'un objet étroit et plat (tournevis, manche de cuillère,...), retirez le couvercle en verre.
- Dévissez la lampe et remplacez-la par une lampe de même type:
  - tension 230/240 W
  - puissance 15 W
  - culot E 14
- Remettez en place la vitre en prenant bien soin de repositionner correctement le joint.

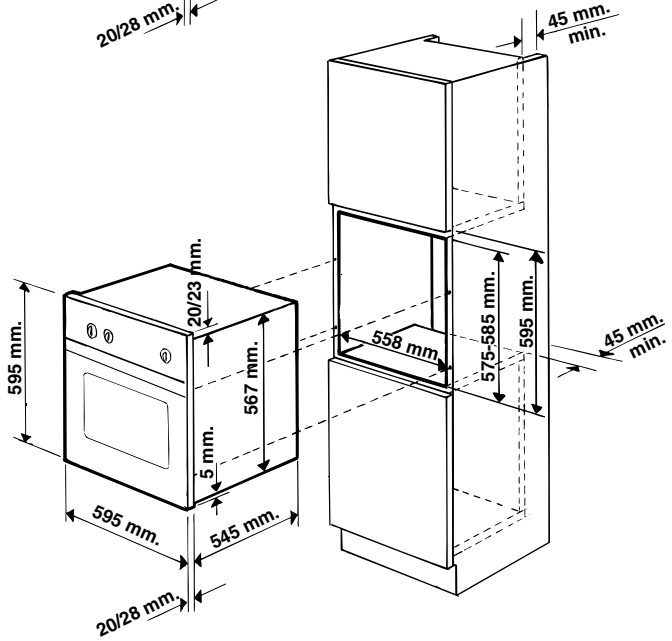


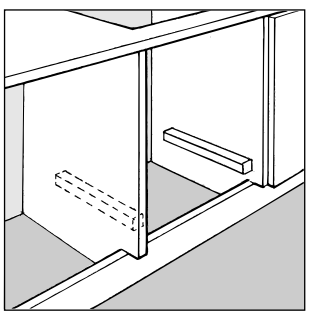
Encastrement

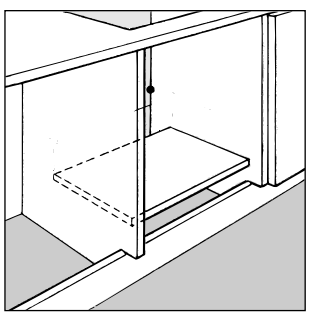
Le four peut s'encastrer dans toute niche standard de meubles dont les dimensions sont aux normes européennes.
Aucune précaution particulière n'est à prendre pour son encastrement grâce à:
- une **isolation renforcée** qui limite les échanges de chaleur
- une **ventilation frontale** ne nécessitant aucune prise d'air.

Cette opération doit être réalisée **par un professionnel** et en tout cas répondre aux normes de sécurité en vigueur faute de quoi la garantie couvrant l'appareil ne pourrait être prise en considération en cas d'accident dû à une mauvaise installation.
De plus il y va de la sécurité de l'usager et de la durée de vie de l'appareil.









Les panneaux des meubles adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur . Dans le cas notamment de meubles en bois plaqué, il faut que les colles résistent à une température de 100 °C.
Conformément aux normes de sécurité, après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.
Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Encastrement FO 97 P - FD 96 P - FD 97 P - FB 86 P

Positionnez les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre du four. Attention à l'épaisseur des joues du meuble :

- si elle est de 20 mm : enlevez la partie amovible du taquet (Fig. A);
- si elle est de 18 mm : utilisez la première rainure ; déjà prévu en usine (Fig. B);
- si elle est de 16 mm : utilisez la deuxième rainure (Fig.C).

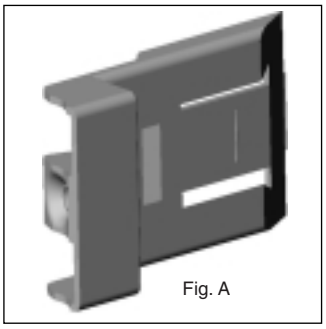


Fig. A

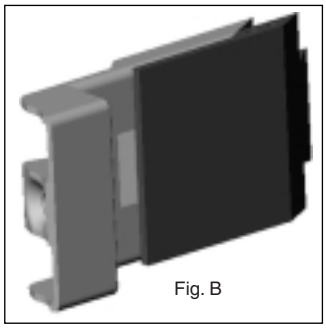


Fig. B

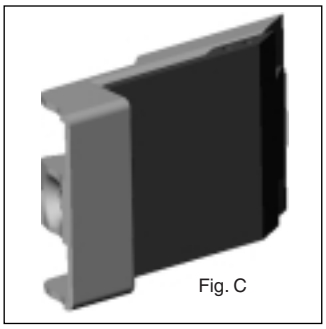
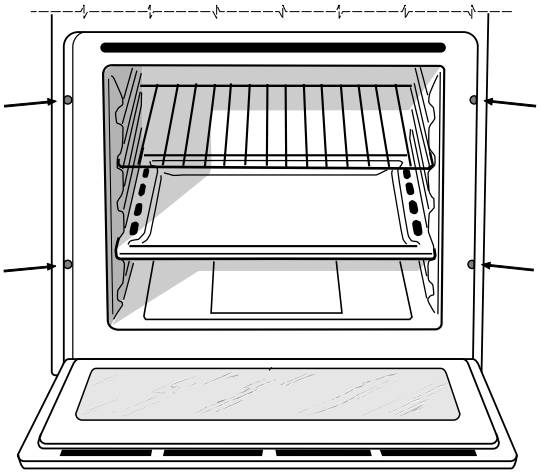


Fig. C

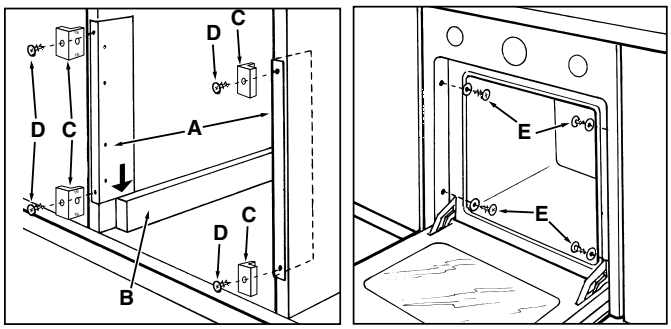
Pour fixer le four au meuble, ouvrez la porte du four et vissez les 4 vis (fournies avec l'appareil) dans les 4 trous apparents prévus à cet effet sur les garnitures latérales.



Installation

Encastrement FC 97 P (figure ci-contre)

1. Positionnez les pattes "**A**" de manière à ce qu'elles buttent contre les cales support "**B**" du four.
2. Positionnez les taquets "**C**" contre les pattes "**A**". Attention à l'épaisseur des joues du meuble :
   - si elle est de 16 mm : montez le taquet de manière à ce que le chiffre 16 indiqué sur ce dernier soit tourné vers vous ;
   - si elle est de 18 mm : montez le taquet côté dépourvu d'indication tourné vers vous ,
   - si elle est de 20 mm : ne montez pas le taquet.
3. Fixez les pattes et les taquets en bordure de la joue du meuble à l'aide des vis "**D**".
4. Fixez le four au meuble à l'aide des vis et des rondelles plastique "**E**".



Branchement électrique

Branchement

Il faut préalablement vérifier, au compteur, les conditions de délivrance de l'énergie électrique disponible (nombre de phases - tension - puissance maximum nécessaire) afin qu'elles soient compatibles avec les besoins de l'appareil Ariston à brancher.

Les fours Ariston peuvent s'adapter aux installations électriques suivantes:

Branchements électriques	Tension Fréquence	Fusible Section
	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-DK LU-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ-NL **230 V-1+N ~ 50 Hz** CY-MT-AU-NZ-KW **240 V-1+N ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²
	FR-BE-NO **230 V-2 ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²

Vous pouvez raccorder votre four à l'installation électrique par l'intermédiaire d'un boîtier de connexion. Reportez-vous au tableau ci-dessus pour les sections minimales de fils et le calibrage des éléments de protection en fonction du branchement.

Si l'installation est réalisée **avec un boîtier de connexion**, un dispositif de **coupure omnipolaire** - dont l'écartement minimum entre contacts doit être d'au moins 3 mm - doit être installé en amont du branchement de l'appareil.

Nous vous conseillons de prévoir un câble de raccordement suffisamment long afin de pouvoir désencastrer le four pour les éventuelles opérations de maintenance (n'utiliser que des câbles de qualité HAR - H 05 - RRF munis d'une prise de courant conforme à la réglementation en vigueur dans le pays où est installé l'appareil).

La prise de courant doit être accessible.

Avant toute intervention, y compris pour le remplacement de la lampe, veillez à déconnecter l'appareil.

Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.

Important: Après raccordement de l'appareil au câble souple, resserrer toutes les vis du bornier de raccordement.

CE

Appareil en conformité CE suivant directives :
DBT 73/23 CEE modifiée par la directive 93/68/CEE
CEM 89/336/CEE modifiée par les directives 92/31/CEE et 93/68/CEE

Dimensions utiles du four :

largeur	43,5 cm
profondeur	40,0 cm
hauteur	32,0 cm

Volume utile du four :

54 litres

Tension et fréquence d'alimentation :

230V~50Hz : 2800 W
240V~50Hz : 3050 W

La sicurezza, una buona abitudine

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto, in quanto contengono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, l'uso e la manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

1. Questo apparecchio è stato concepito per **un uso non professionale,** all'interno di un'abitazione.

2. Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio, ma rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

3. L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del fabbricante, **da personale professionalmente qualificato.** Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

4. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato all'impianto di messa a terra, come previsto dalla vigenti norme di sicurezza elettrica. È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

5. Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento del calore.

6. Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente a un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore.

7. Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato concepito. Ogni altro uso (ad esempio: il riscaldamento di ambienti) è improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri dell'apparecchio.

8. L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- non usare l'apparecchio a piedi nudi; non usare, se non con particolare cautela, prolunghe;
- non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente.
- non lasciare esposto l'apparecchio agli agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
- non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza.

9. Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, o staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.

10. In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di queste condizioni può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

11. Allorché si decida non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di rappresentare un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i loro giochi.

12. Quando il grill o il forno sono in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde. È opportuno tenere i bambini a distanza.

13. Durante l'uso, l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti posti all'interno del forno.

14. Controllare sempre che le manopole siano nella posizione "•"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.

15. Utilizzare guanti da forno per inserire o estrarre i recipienti.

16. Il forno non deve essere utilizzato per conservare materiale infiammabile.

17. Non utilizzare liquidi infiammabili (alcool, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio mentre questo è in uso.

Primo utilizzo del forno

Alla prima accensione, consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz'ora alla massima temperatura (250 ℃) e quindi aerare il locale.

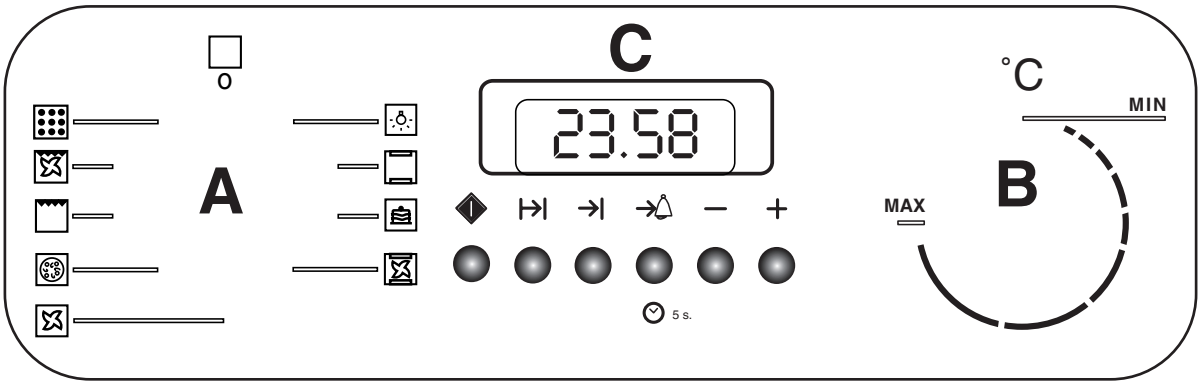
L'odore che si sviluppa dal forno è dovuto all'evaporazione delle sostanze utilizzate per proteggere il forno durante il periodo trascorso tra la produzione e l'installazione dell'apparecchio.

Vista frontale

A. Manopola di selezione funzioni di cottura

B. Manopola di selezione temperatura di cottura

C. Programmatore



La selezione delle varie funzioni dei forni ARISTON avviene tramite gli organi di comando e le spie luminose presenti sul cruscotto.

LA MANOPOLA DI SELEZIONE DELLE FUNZIONI
Presenta 10 tacche di riferimento, contrassegnate nell'ordine dai seguenti simboli:
«0» : riposo

: **illuminazione**

: **"Tradizionale"**

È il sistema di cottura più tradizionale, ideale per la cottura di singole pietanze. Due resistenze (una, visibile, posta in alto, sotto la parete superiore e l'altra nascosta sotto il fondo del forno) funzionano insieme.
Al contatto con queste fonti di calore, l'aria si scalda e si sposta all'interno del vano forno secondo il fenomeno per cui l'aria calda, più leggera, tende a salire verso l'alto. Si tratta del fenomeno della **convezione naturale**. Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per le **cotture lente in pentole di ghisa coperte** (backenhof, trippa, ecc.) o **la cottura a bagno-maria** (crème caramel, pâté, ecc.).
Come piano di appoggio, si consiglia di utilizzare la leccarda posta sul 2° ripiano.
Infornare sempre a caldo.

: **"Pasticceria"**

Si attiva unicamente l'elemento riscaldante circolare inferiore ed entra in funzione la ventola, in modo da fornire un calore "delicato", idoneo alla cottura di dolci di **pasticceria**, come brioches, torte al cioccolato, plum-cake, pan di spagna, pasticcini, meringhe, ecc.
Come piano di appoggio, si consiglia di utilizzare la leccarda posta sul 2° ripiano.
Infornare sempre a caldo.

: **"Fast cooking"**

L'accensione di tutti gli elementi riscaldanti e l'attivazione della ventola garantiscono una distribuzione uniforme del calore all'interno del vano forno.
Questa funzione è particolarmente indicata per le **cotture rapide** (che non richiedono preriscaldamento) e i **piatti già cotti** (surgelati, precotti).
Come piano di appoggio, si consiglia di utilizzare la leccarda posta sul 2° ripiano.

: **"Multicottura"**

L'accensione di tutti gli elementi riscaldanti e l'attivazione della ventola garantiscono una distribuzione uniforme del calore all'interno del vano forno.
Questo tipo di cottura è indicato per cucinare pietanze poste contemporaneamente **su più ripiani**.
In questo caso, la cottura avviene senza alterazione del sapore dei cibi, anche se molto diversi tra di loro.
Per l'utilizzo di questa funzione è comunque necessario che tutte le pietanze richiedano la stessa temperatura di cottura (i vari piatti verranno sfornati man mano che vengono cotti). Per una cottura su due ripiani, ad esempio, si consiglia di utilizzare come piano di appoggio la leccarda posta sul 1° ripiano e la griglia posta sul 3° ripiano.
Infornare sempre a caldo.

: **"Forno pizza"**

Gli elementi riscaldanti (inferiore e circolare) entrano in funzione in modo tale da scaldare rapidamente il forno.
Per la preparazione di **pizze** e **crostate** si ottengono notevoli vantaggi, in quanto il maggiore apporto di calore proveniente dal basso garantisce la corretta cottura a fuoco vivo dell'impasto durante la cottura. La funzione della ventola permette invece di ottenere la necessaria doratura sul lato superiore dell'alimento, che lo rende più appetitoso.
Come piano di appoggio, si consiglia di utilizzare la leccarda posta sul 2° ripiano.
Infornare sempre a caldo.

: **"Grill"**

In questa posizione entra in funzione esclusivamente l'elemento riscaldante superiore: il grill, reso incandescente, emette una irradiazione infrarossa simile a quella prodotta dai raggi solari.
La funzione grill, infatti, non mira a riscaldare l'aria contenuta all'interno del vano forno, ma, soprattutto, ad esporre l'alimento direttamente a questa irradiazione.
La cottura avviene con la porta chiusa e preferibilmente con partenza a freddo.
Il calore irradiato è regolabile tramite la manopola di selezione delle temperature.
Si consiglia di inserire la leccarda sul 1° ripiano per raccogliere i grassi e il sugo di cottura, e la griglia su un ripiano superiore, scelto in funzione dello spessore della carne da cuocere.

: **"Gratin"**

Entra in funzione unicamente l'elemento riscaldante superiore, con emissione di una irradiazione infrarossa. La circolazione forzata dell'aria, prodotta dalla ventola del forno, garantisce una distribuzione uniforme della temperatura, cosicché gli alimenti vengono sottoposti contemporaneamente all'azione:

- dei raggi infrarossi, che garantiscono la cottura superficiale dei cibi,
- dell'aria calda, che permette una cottura in profondità per effetto della conduzione.

Il grill ventilato è particolarmente apprezzato per la cottura di **arrosti (carni rosse o bianche)** e di pollame.
Posizionare la griglia sul 2° ripiano come piano di appoggio della carne e la leccarda sul 1° ripiano per raccogliere i grassi e i sughi di cottura.
Infornare sempre a freddo.

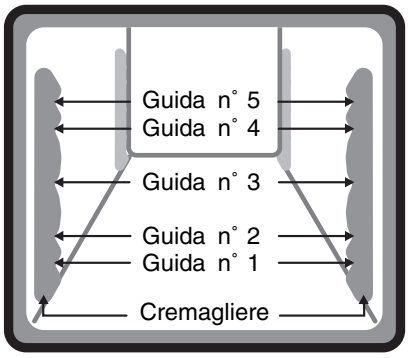
Se il vostro forno è dotato di un **girarrosto**, potete utilizzarlo con le funzioni "grill" e "gratin".
La cottura deve avvenire con la porta del forno chiusa. Si raccomanda inoltre di infornare a freddo, per evitare il rischio di ustioni durante l'operazione di inserimento dello spiedo.
Si consiglia di riporre la leccarda sul 1° ripiano per il recupero dei grassi e dei sughi di cottura e il girarrosto sul 3° ripiano (per l'inserimento del girarrosto vedere paragrafo seguente).

Durante la cottura al "grill" e "gratin", le parti accessibili possono diventare molto calde; tenere i bambini a distanza.

: **pulizia automatica mediante fast clean**

È la funzione di pulizia integrale del forno. Per le informazioni riguardanti il fast clean, vedere pagina 19.

Il forno è dotato di numerose possibilità di cottura, per la cui riuscita è necessario utilizzare un certo numero di **accessori da noi scelti.**
Questi accessori possono essere installati sui vari ripiani della guida di scorrimento posta all'interno del forno, permettendo così di stabilire l'altezza più idonea in funzione della cottura da eseguire.
Per ciascuna funzione di cottura e per ciascun esempio fornito, viene indicato il numero di ripiano (dal basso verso l'alto).



La leccarda

Viene utilizzata:

- come piano di appoggio per qualsiasi recipiente di cottura su un solo livello e a bagno-maria,
- come piano di appoggio per gli alimenti (pasticcini, ecc.),
- come contenitore di raccolta dei sughi e grassi di cottura, abbinata alla griglia grande.

Si sconsiglia di utilizzare la leccarda sui ripiani 4 e 5.

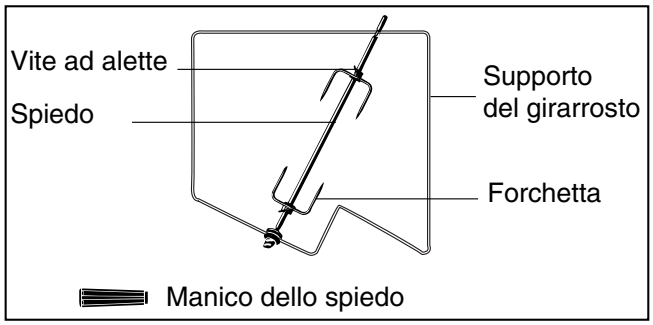
La griglia grande

Viene sempre utilizzata in abbinamento alla leccarda, con le tacche rivolte verso il basso.

- Posizionata sul 2° ripiano, funge da **piano di appoggio per le carni,** con la leccarda inserita sul 1° ripiano per il recupero di grassi e sughi di cottura.
- Posizionata sul gradino superiore (a seconda dello spessore dell'alimento) per le **carni ai ferri**, con la leccarda inserita sul 1° ripiano per il recupero di grassi e sughi di cottura.
- Posizionata sul ripiano superiore per la **cottura su più livelli**.

Evitare di riporre le carni da cuocere direttamente sulla leccarda per le cotture al "gratin"; il forte calore proveniente dall'alto verso il basso provoca infatti la fuoriuscita degli umori e dei grassi, i quali rischiano di bruciare o schizzare sulle pareti, con conseguente creazione di fumo.

Il girarrosto



Grazie a questo accessorio, gli arrosti vengono cotti lentamente, girando costantemente, e con una perfetta rosolatura, fino alla cottura completa. Il girarrosto è composto da:

- **un supporto** posto sul 3° ripiano della guida di scorrimento, che permette l'inserimento del girarrosto all'interno dell'albero cavo del motore situato sul retro del vano, dietro la parete perforata;
- **uno spiedo** sul quale infilare il pezzo di carne da arrostire, che poggia, alle due estremità, su due forchette scorrevoli, ciascuna fissata all'asse tramite una vite ad alette.

Attenzione: durante l'installazione del girarrosto, accertarsi che lo spiedo sia correttamente inserito all'interno dell'albero cavo collegato al motore.
Fare attenzione a posizionare:
- lo spiedo al centro del pezzo da arrostire;
- il pezzo da arrostire in un punto equidistante dalle estremità dello spiedo.

- **un manico estraibile** in materiale isolante che si avvita sulla parte posteriore dello spiedo permette:
  - di aumentare la lunghezza disponibile sul girarrosto per potervi cuocere anche pezzi di carni di notevoli dimensioni;
  - di evitare ustioni quando si estrae la pietanza al termine della cottura.

Avvitare a fondo il manico per estrarre lo spiedo (durante la cottura il manico deve essere svitato).

Timer del girarrosto

I forni ARISTON sono provvisti di un dispositivo di **temporizzazione** del girarrosto. Al termine della cottura, il motore continua a far girare lo spiedo, arrestandosi soltanto quando la temperatura è opportunamente scesa, evitando così ogni rischio di bruciatura della carne.
Una volta terminata la cottura, lasciare la manopola di selezione delle funzioni sul tipo di cottura in corso di esecuzione e riportare la manopola di selezione delle temperature al minimo.

Mantenimento della ventilazione

Al termine della cottura, il forno mantiene attiva la funzione di ventilazione, allo scopo di raffreddare i componenti. Pertanto, se dopo l'arresto del forno, la ventola continua a funzionare, non vi è motivo di preoccuparsi: essa si arresterà non appena la temperatura sarà scesa sotto i 120 °.

Luce forno

È possibile illuminare l'interno del forno posizionando la manopola di selezione sul simbolo .
Il forno resta illuminato durante l'intera fase di cottura, qualunque sia la funzione utilizzata (fatta eccezione per la pulizia automatica).
In caso di impostazione di una cottura ritardata, la luce forno resta accesa dal momento della programmazione fino alla fine della cottura.

La pulizia automatica mediante fast clean

Dispositivi di sicurezza

Attivando la funzione **fast clean,** la temperatura interna del vano forno raggiunge i 500 °C necessari per la carbonizzazione dei residui, come illustrato di seguito.
Data l'alta temperatura, il forno è dotato di alcuni dispositivi di sicurezza:

- la porta si **blocca automaticamente** non appena la temperatura raggiunge valori elevati, per evitare ogni rischio di ustioni;
- gli **elementi riscaldanti non sono più alimentati elettricamente**, a titolo preventivo nel caso in cui sopraggiungesse un evento anomalo.

Note:
1- Nonostante l'elevata temperatura interna mantenuta durante l'intera operazione di fast clean, le pareti esterne del forno rimangono tiepide, grazie a:

- un **isolamento** rinforzato del vano di cottura;
- una **ventola** che garantisce una circolazione d'aria per il raffreddamento delle pareti.

2- Attraverso il vetro della porta forno è possibile notare alcune particelle che **si illuminano** durante la loro carbonizzazione per pirolisi entrando in contatto con le resistenze: si tratta di una combustione istantanea, **fenomeno assolutamente normale, che non comporta alcun pericolo.**

Alcuni utili accorgimenti prima della pulizia automatica

1- Cercare di **eliminare** i residui di sostanze alimentari più **consistenti** con una spugna umida. Evitare rigorosamente di utilizzare detergenti o qualsiasi altro prodotto consigliato per la pulizia dei forni.
2- Estrarre tutti gli accessori, i quali, infatti, non sono concepiti per resistere a temperature così elevate. Inoltre, alcuni accessori potrebbero alterare l'esito della pulizia automatica ostacolando la circolazione del calore su tutte le pareti. Gli accessori possono essere lavati facilmente come normali stoviglie (anche in lavastoviglie).
3- Non lasciare strofinacci da cucina sulla maniglia.

Attenzione: durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde. Tenere i bambini a distanza.

Come attivare la pulizia automatica?

– **Estrarre tutti gli accessori** dal forno**. Eliminare lo sporco accumulato** in eccesso e soprattutto gli scolamenti più consistenti, per evitare che si producano fiamme o che si sprigioni fumo.
- Chiudere la porta.
- Posizionare **la manopola di selezione su**
- Eseguire la programmazione. **È possibile scegliere tra**

  · un inizio immediato: stesso procedimento adottato per la cottura;
  · un inizio ritardato: stesso procedimento adottato per la cottura.

– L'operazione di pulizia automatica richiederà approssimativamente 90 minuti.

Cosa accade durante la pulizia automatica?

Quando la temperatura raggiunge 325 °C, la porta del forno si blocca automaticamente: sul display compare la lettera "**P**" e l'indicazione della durata in progressiva diminuzione.
Fintantoché la temperatura all'interno del forno è elevata, la porta rimane bloccata.

Cosa accade al termine della pulizia automatica?

Al termine della pulizia automatica, sul display compare **"P. 0.00".**
Per poter aprire la porta del forno sarà necessario attendere che:

- la temperatura del forno sia scesa a un livello accet tabile;
- la manopola di selezione sia stata riportata su 0.

A questo punto è possibile constatare la presenza di alcuni depositi di polvere bianca sul fondo e sulle pareti del forno; rimuoverle con una spugna umida una volta che il forno si è completamente raffreddato.
Se invece si desidera approfittare del calore immagazzinato per avviare una cottura, le polveri possono anche restare, in quanto non comportano alcun pericolo per gli alimenti da cucinare.

Alcuni piccole anomalie di funzionamento

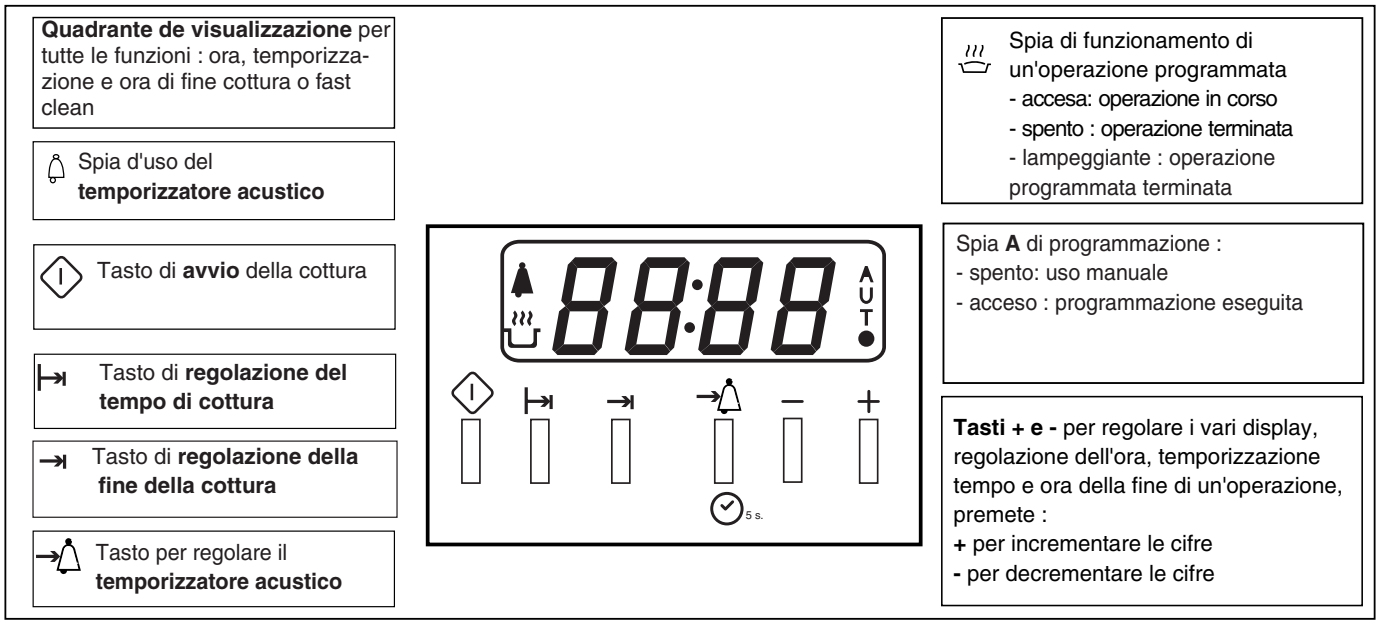
NON PREOCCUPATEVI SE ...

Può accadere che si verifichino alcune anomalie di funzionamento, dovute generalmente a manovre non corrette o alla valutazione erronea di un fenomeno.

Se nel corso di una cottura il forno sprigiona molto fumo:

- Verificare che sia stata selezionata la funzione idonea rispetto al tipo di cottura desiderata, che siano stati scelti gli accessori adeguati e che il cibo sia stato infornato sul ripiano consigliato.
- Controllare inoltre la temperatura selezionata, che verosimilmente risulterà eccessiva a fronte del tipo di cottura prevista.
- Ispezionare lo stato di sporcizia del forno e valutare l'eventualità di una pulizia. Potrebbero infatti essere presenti residui alimentari attaccati allo smalto che, carbonizzando, liberano fumo e odori acri.
- Gli schizzi di grasso o gli scolamenti sulle superfici molto calde possono determinare la produzione di fumo.

Il programmatore


Quadrante de visualizzazione per tutte le funzioni : ora, temporizzazione e ora di fine cottura o fast clean
Spia d'uso del **temporizzatore acustico**
Tasto di **avvio** della cottura
Tasto di **regolazione del tempo di cottura**
Tasto di **regolazione della fine della cottura**
Tasto per regolare il **temporizzatore acustico**
Spia di funzionamento di un'operazione programmata
- accesa: operazione in corso
- spento : operazione terminata
- lampeggiante : operazione programmata terminata
Spia **A** di programmazione :
- spento: uso manuale
- acceso : programmazione eseguita
Tasti + e - per regolare i vari display, regolazione dell'ora, temporizzazione tempo e ora della fine di un'operazione, premete :
+ per incrementare le cifre
- per decrementare le cifre
AUT
5 s.

Regolazione dell'ora

La regolazione dell'ora può essere effettuata unicamente con la manopola di selezione in posizione "0".
Quando il forno viene collegato elettricamente per la prima volta (o dopo un'interruzione di corrente), il display "0.00" lampeggia. Premere i tasti "+" e/o "-" per impostare l'ora. Al rilascio dei tasti, segue un periodo di 3 secondi durante il quale tutti gli altri tasti sono disabilitati, e, se non si agisce ulteriormente sui tasti di regolazione, **l'ora impostata viene memorizzata.**

Regolazione del contaminuti

La funzione contaminuti è attiva unicamente con il forno spento (manopola di selezione su 0).

Premere brevemente il tasto e impostare il tempo tramite i tasti "+" e/o "-". Al rilascio dei tasti, segue un periodo di 3 secondi durante il quale, se non si agisce ulteriormente sui tasti di regolazione, la durata scelta viene memorizzata; quindi si accende le spia e inizia il conto alla rovescia del tempo.
La fine del tempo impostato viene segnalata da un allarme acustico emesso per 1 minuto; per spegnerlo è sufficiente premere un tasto qualsiasi; la spia si spegne.
Il contaminuti è indipendente dallo stato di funzionamento del forno.

Volume dell'allarme acustico

È possibile regolare il volume dell'allarme acustico premendo il tasto "-" (durante l'emissione dell'allarme) fino a ottenere il volume desiderato.

Cottura senza programmatore

Quando il forno è spento (manopola di selezione su 0), tutti i tasti (tranne "-" per la regolazione del volume dell'allarme acustico) sono inattivi.
Selezionare una funzione ruotando in senso orario la manopola di selezione delle funzioni. Ogni funzione ha un tempo di cottura predeterminato, che potete visualizzare premendo . Potete modificare il tempo di cottura in funzione della vostra ricetta. Per far questo, premete e regolate il tempo desiderato con i tasti "-" e/o "+".
Il display indica una **temperatura consigliata**, indipendente rispetto a quella indicata sulla manopola di selezione della temperatura e modificabile ruotando la stessa manopola.

Per la funzione "grill", il display indica un livello di potenza compreso fra 1 (1/5 della potenza massima) e 5 (potenza massima).

Il forno è pronto ad eseguire un'operazione di cottura: premere il tasto . Il forno avvia la fase di preriscaldamento, riconoscibile dal simbolo che appare lampeggiante. Al termine del preriscaldamento (che dura 10 minuti circa), il simbolo diventa fisso.

Se, dopo aver selezionato una funzione, non si procede a confermare l'inizio dell'operazione di cottura entro un minuto, sul display appare il messaggio "OFF" e i tasti vengono disattivati. Posizionare allora la manopola di selezione su "0" e procedere alle varie regolazioni.

ATTENZIONE

L'apparecchio è dotato di un sistema di **diagnosi degli errori** segnalato sul programmatore tramite la visualizzazione di "FnFm" (dove n e m rappresentano cifre).
In questi casi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica autorizzato.

Programmazione delle cotture

Programmazione cottura con inizio immediato

La cottura viene avviata immediatamente e si interrompe automaticamente allo scadere del tempo programmato.

Procedere nel modo seguente:

- posizionare **la manopola di selezione** sulla funzione desiderata;
- **regolare la temperatura** agendo sulla manopola di selezione della temperatura (regolazione con incrementi di 10°), nel caso in cui il valore consigliato non sia ritenuto idoneo;

Per la funzione “grill”, il display indica un livello di potenza compreso fra 1 (1/5 della potenza massima) e 5 (potenza massima).

- a ciascuna funzione è associata una durata consigliata che è possibile modificare premendo e i tasti"+" e/o "-" (la durata deve includere il tempo di riscaldamento di 10 minuti circa): trascorsi 3 secondi dal rilascio dei tasti, se non si agisce ulteriormente su di essi la durata di cottura viene memorizzata.

Durante la fase di preriscaldamento, il simbolo lampeggia e il tempo di cottura è visualizzato. Al termine del preriscaldamento, il simbolo diventa fisso e il forno emette 3 brevi segnali acustici.

La fase di preriscaldamento non è prevista per le funzioni di "cottura rapida" e "cottura grill".

Durante la cottura, il display indica il tempo di cottura rimanente. Per visualizzare la temperatura, è necessario premere il tasto "+".

La durata minima di cottura programmabile è di 2 minuti.
La durata massima di cottura programmabile è di 10 ore.

- **premere il tasto** per avviare la cottura.

Se, dopo aver selezionato una funzione, non si procede a confermare l'inizio dell'operazione di cottura entro un minuto, sul display appare il messaggio "END" e i tasti vengono disattivati. Posizionare allora la manopola di selezione su "0" e procedere alle varie regolazioni.

Al termine della cottura, l'apparecchio emette un allarme acustico per 1 minuto e il display visualizza il messaggio "END"; per interrompere il segnale acustico è sufficiente premere un tasto qualsiasi.

- **Riportare la manopola di selezione su "0":** il messaggio "END" scompare e appare "OFF" per 3 secondi.

Durante la cottura, è possibile modificare la funzione (senza interferire sulla durata e la temperatura), la temperatura (senza interferire sulla durata) e la durata di cottura.
È inoltre possibile interrompere una cottura e spegnere il forno portando la manopola di selezione in posizione "0". In questo caso, il display visualizza "OFF" per 3 secondi prima di spegnersi.

Programmazione cottura con inizio ritardato

Il programmatore stabilisce automaticamente l'ora di inizio cottura in funzione dei parametri impostati dall'utente: durata di cottura e fine cottura.

Procedere nel modo seguente:

- **posizionare la manopola** di selezione sulla funzione desiderata;
- **regolare la temperatura** agendo sulla manopola di selezione della temperatura, nel caso in cui il valore consigliato non sia ritenuto idoneo;

Per la funzione “grill”, il display indica un livello di potenza compreso fra 1 (1/5 della potenza massima) e 5 (potenza massima).

- **premere il tasto** per accedere alla regolazione della durata;
- impostare la durata premendo i tasti "+" e/o "-" (la durata deve comprendere il tempo di preriscaldamento): trascorsi 3 secondi dal rilascio dei tasti, se non si agisce ulteriormente su di essi, la durata di cottura viene memorizzata;
- **per attivare una cottura ritardata,** è necessario stabilire l'ora di fine cottura premendo in sequenza i tasti , quindi "+" e/o "-": trascorsi 3 secondi dal rilascio dei tasti, se non si agisce ulteriormente su di essi, la fine cottura viene memorizzata.

La durata minima di cottura programmabile è di 2 minuti.
La durata massima di cottura programmabile è di 10 ore.

- **premere il tasto ; ** il simbolo **"A"** si accende.

Dal momento in cui si effettua la programmazione fino all'inizio cottura, è possibile modificare soltanto la temperatura e la funzione.

Giunto il momento stabilito per l'inizio cottura, il forno si accende e avvia la fase di preriscaldamento, durante la quale il simbolo lampeggia; la durata di cottura è visualizzata sul display.
Alla fine del preriscaldamento, ha inizio la cottura, il simbolo diventa fisso e il programmatore emette tre brevi segnali acustici.

La fase di preriscaldamento non è prevista per le funzioni di "cottura rapida" e "cottura grill".

- Riportare la manopola di selezione su "0".

ESEMPI DI COTTURE SU UN SOLO LIVELLO

Ricette	Modo di cottura	Temperatura	Tempo	Guida	Osservazioni	Preriscalda-mento
Pane (pagnotta-1kg)	Multicottura	210°C	30-35'	2	Su piastra smaltata	Sì
Sfoglie porzioni singole	Multicottura	200°C	20-25' secondo lo spessore	2	Su piastra smaltata	Sì
Pizza (pasta di pane)	Pizza	240°C	10-15'	1	Su piastra smaltata	Sì
Crostata (pasta brisée)	Pizza	220°C	30'	1	Stampo su piastra smaltata	Sì
Soufflé al formaggio	Multicottura	200°C	30-40'	2	Stampo diam. 20cm su piastra smaltata	Sì
Terrine	Tradizionale	180°C	50-60'	2	Al bagnomaria nella piastra smaltata (avvio acqua calda)	Sì
Cosciotto d'agnello	Gratin	210°C	1 ora per 1,5 à 2 kg	2-1*	Carne su griglia	No
Gratin dauphinois	Gratin	200°C	40-45' secondo lo spessore	2	Teglia su piastra smaltata	Sì
Pesce	Tradizionale Gratin Grill	200°C 240°C 250°C	Secondo il tipo di pesce e lo spessore	2 2-1* 2-1*	Filetti+sugo, piastra smaltata Intero sulla griglia Grigliate di pesce sulla griglia	Sì
Pollo	Gratin Grill girarrosto	210°C 250°C	1 ora per 1,2 à 1,5 kg	2-1* 3-1*	Carne su griglia Girarrosto porta chiusa	No
Arrosto di manzo	Gratin	210°C	Variabile secondo il grado di cottura	2-1*	Carne su griglia	No
Arrosto di maiale	Gratin	210°C	1 ora per 1kg	2-1*	Carne su griglia	No
Arrosto di vitello	Gratin	210°C	1 ora per 1kg	2-1*	Carne su griglia	No
Pomodori ripieni	Multicottura	200°C	20-25'	2	Teglia su piastra smaltata	Sì
Piatti surgelati	Fast cooking	Secondo le indicazioni dell'imballaggio	Secondo le indicazioni dell'imballaggio	2	Teglia su piastra smaltata	No
Lasagne	Fast cooking	200°C	Secondo spessore	2	Teglia su piastra smaltata	No
Parmigiana	Fast cooking	200°C	Secondo spessore	2	Teglia su piastra smaltata	No
Brioche	Pasticceria	160°C	35-45'	2	Stampo di alluminio su piastra smaltata	Sì
Cake	Pasticceria	160°C	60'	2	Stampo di alluminio su piastra smaltata	Sì
Choux	Pasticceria	200°C	20-25'	2	Piccoli profiterole non zuccherati su piastra smaltata	Sì
Crème caramel	Tradizionale	180°C	30'	2	Ramequin singoli a bagnomaria partenza acqua calda	Sì
Pan di Spagna	Pasticceria	190°C	30'	2	Stampo di alluminio su piastra smaltata	Sì
Amaretti	Pasticceria	180°C	15-20' secondo la grossezza	2	Su piastra smaltata	Sì
Meringhe bianche	Pasticceria	70-80°C	3 ore secondo la grossezza	2	Asciugatura per piccole meringhe	Sì
Meringhe ambrate	Pasticceria	110°C	2 ore secondo la grossezza	2	Asciugatura per piccole meringhe	Sì
Mele al forno	Multicottura	210°C	20-25' secondo la grossezza	2	Teglia su piastra smaltata	Sì
Frollini	Pasticceria	190°C	10-15'	2	Piastra smaltata	Sì
Torta di mele	Pizza	220°C	30'	1	Stampo su piastra smaltata	Sì

X - Y* nella colonna guida
X = griglia o spiedo inseriti nella guida X
Y = piastra smaltata inserita nella guida Y per il recupero dei grassi e dei sughi di cottura

Nota bene: la griglia viene sempre utilizzata con le tacche rivolte verso il basso.

Alcuni consigli per la cottura al forno

La cottura è, per definizione, **il passaggio dallo stato crudo allo stato cotto.**
Il risultato dell'operazione di cottura viene apprezzato in funzione di vari requisiti: la colorazione assunta dai cibi, le successive fasi di preparazione, la morbidezza, il grado di cottura desiderato, ecc.

Le regolazioni del forno (temperature e tempi di cottura) dipendono ovviamente da due parametri fondamentali:
- il volume della pietanza;
- la capacità dell'alimento di assumere il colore auspicato (quantità di zucchero, di uova nella ricetta).

Le regolazioni di cottura proposte nella nostra tabella sono state effettuate facendo riferimento a parametri di carattere generale, che ciascun utente sarà libero di modificare opportunamente allo scopo di adattarli alle proprie esigenze specifiche e al livello di cottura desiderato.

Manutenzione del forno

Interno del forno
Si consiglia di procedere alla pulizia del forno dopo ogni uso, specie dopo la cottura di arrosti. È bene infatti evitare l'accumulo dei residui schizzati durante la cottura, i quali, al successivo utilizzo del forno, subirebbero una nuova cottura, con conseguente **carbonizzazione e liberazione di fumo e odori sgradevoli.**

Esterno del forno
Pulire le superfici esterne smaltate o inox usando una spugna con acqua e detersivo, risciacquando abbondantemente e asciugando con cura, evitando prodotti abrasivi o corrosivi che potrebbero rovinarle.

Acciaio inox
Sciacquare le parti in acciaio inox e asciugarle con cura con un panno morbido e umido. Per le macchie persistenti, utilizzare un prodotto specifico non abrasivo.

Uso di pellicola alluminio
Evitare rigorosamente di coprire il fondo del forno con una pellicola di alluminio (pensando in questo modo di poter evitare la pulizia del fondo). **L'alluminio, posto a contatto diretto con lo smalto riscaldato rischia di fondere e di rovinare irrimediabilmente lo smalto del fondo.**

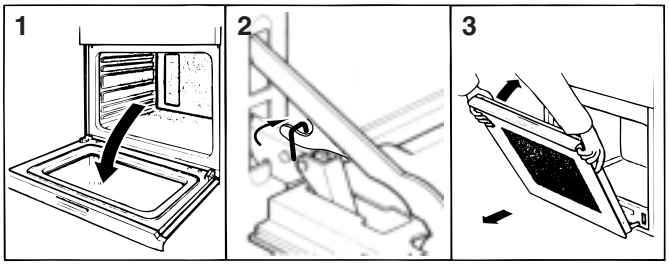
Pulizia del girarrosto e degli altri accessori
Il girarrosto è interamente smontabile, grazie alle 2 viti ad alette. Le varie parti del girarrosto si puliscono assieme a tutti gli altri accessori (leccarda, griglia) nel lavello con una spugna umida e un normale detersivo, oppure in lavastoviglie.

Smontaggio della porta

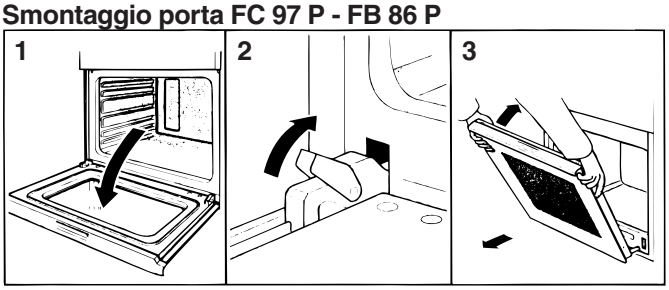
Per poter pulire lo spazio sotto il lato inferiore della porta, è possibile smontare molto semplicemente la porta, procedendo in questo modo:
- aprire la porta e lasciarla in posizione orizzontale;
- sollevare e far ruotare le leve poste sulle due cerniere;
- richiudere completamente la porta;
- afferrare la porta per i bordi esterni e tirare per sfilarla dalla sede.

Rimontare la porta ripetendo in senso inverso le operazioni descritte sopra.

Smontaggio porta FO 97 P - FD 96 P - FD 97 P

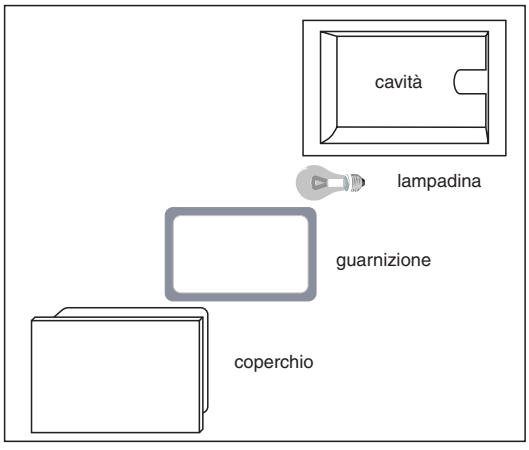


Smontaggio porta FC 97 P - FB 86 P



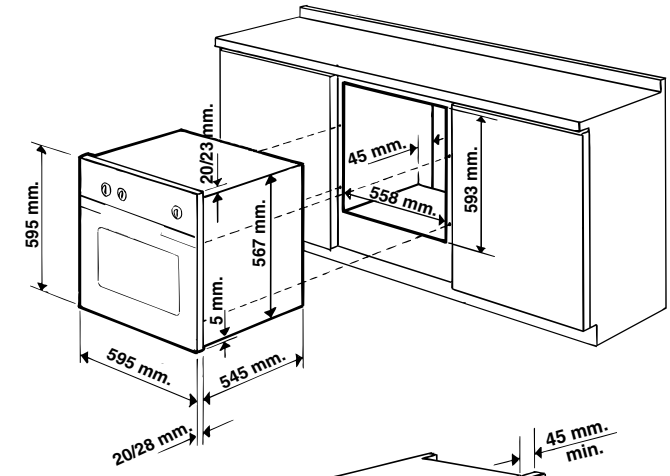
Sostituzione della lampada del forno

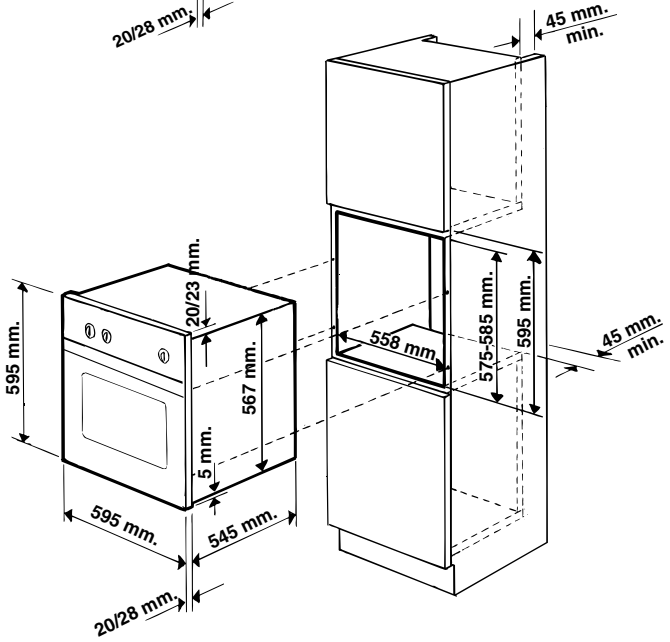
- Prima di effettuare qualsiasi operazione, disinserire elettricamente il forno, staccando la spina o agendo sull'interruttore utilizzato per il collegamento del forno all'impianto elettrico.
- Servendosi di un oggetto stretto e piatto (cacciavite, manico di cucchiaio, ecc.), togliere il coperchio in vetro.
- Svitare la lampada e sostituirla con una dalle caratteristiche analoghe:
  - tensione 230/240 W
  - potenza 15 W
  - attacco E 14
- Rimontare il coperchio in vetro prestando attenzione a posizionare correttamente la guarnizione.

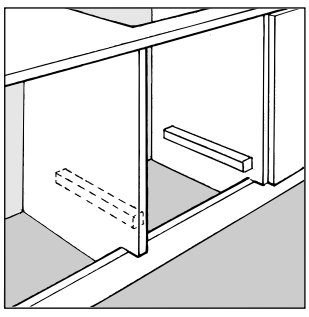


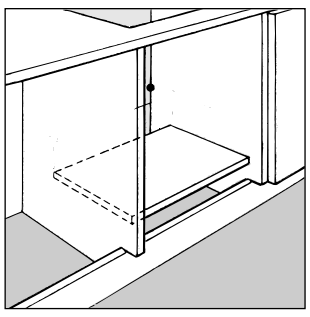
Installazione dei forni da incasso

Il forno può essere inserito ad incasso in qualsiasi vano standard di mobile le cui dimensioni siano conformi alle normative europee.
Per l'installazione del forno non è necessario assumere particolari precauzioni, grazie a:
-un **isolamento rinforzato**, che limita gli scambi di calore;
- una **ventilazione frontale**, che non necessita di alcuna presa d'aria.
Questa operazione deve essere eseguita da **personale professionalmente qualificato**, nel rispetto delle vigenti norme di sicurezza. In caso contrario, la garanzia a copertura dell'apparecchio non potrebbe essere considerata valida qualora dovesse verificarsi un incidente imputabile a una errata installazione.
Da una corretta installazione dipendono inoltre la sicurezza dell'utente e la durata dell'apparecchio.









I pannelli dei mobili adiacenti al forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare, nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 100 °C.
In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non devono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche.
Tutte le parti che assicurano la protezione devono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'ausilio di un utensile.

Incasso FO 97 P - FD 97 P - FD 96 P - FB 86 P
Posizionare i 4 tacchetti ai lati del forno in corrispondenza dei 4 fori presenti sulla cornice perimetrale. In particolare, se lo spessore della fiancata del mobile:

- è di 20 mm: rimuovere la parte mobile del tacchetto (Fig. A);
- è di 18 mm: utilizzare la prima scanalatura; come predisposto in fabbrica (Fig. B);
- è di 16 mm: utilizzare la seconda scanalatura (Fig. C).

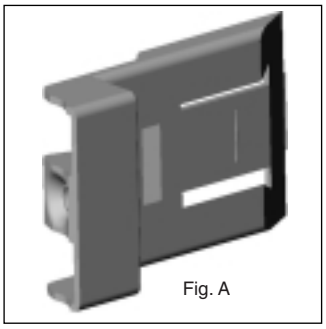


Fig. A

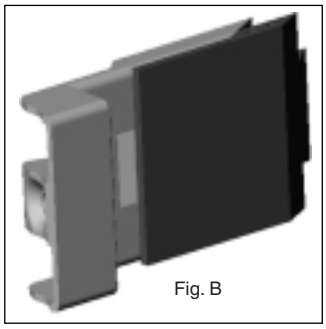


Fig. B

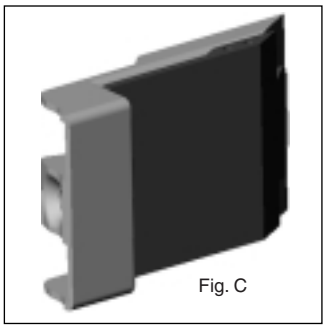
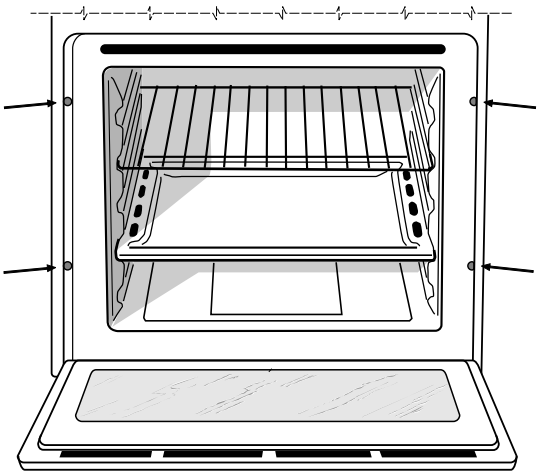


Fig. C

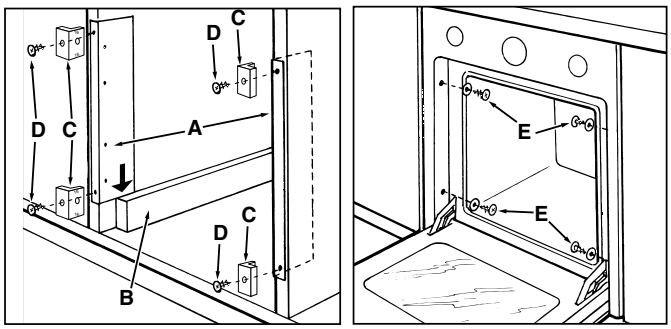
Per fissare il forno al mobile, aprire la porta del forno e avvitare le 4 viti (fornite in dotazione con l'apparecchio) nei 4 fori a vista appositamente realizzati sulla cornice perimetrale.



Installazione

Incasso FC 97 P (figure accanto)

1. Posizionare le staffe "A" a battuta sui listelli di supporto "B" del forno.
2. Posizionare i tacchetti "C" a battuta sulle staffe "A". In particolare, se lo spessore della fiancata del mobile:
   - è di 16 mm: montare il tacchetto in modo che il numero 16 riportato sullo stesso sia rivolto verso l'installatore;
   - è di 18 mm: montare il tacchetto in modo il lato privo di indicazioni sia rivolto verso l'installatore;
   - è di 20 mm: non montare il tacchetto.
3. Fissare le staffe e i tacchetti sul bordo della fiancata del mobile tramite le viti "D".
4. Fissare il forno al mobile tramite le viti e le rondelle in plastica "E".



Collegamento elettrico

Allacciamento
Accertarsi preventivamente che i dati della rete di distribuzione elettrica (numero di fasi, tensione, massima potenza necessaria) corrispondano a quelli dell'apparecchio Ariston da collegare.

I forni Ariston sono compatibili con i seguenti tipi di impianto elettrico:

Raccordi elettrici	Tensione Frequenza	Fusibile Sezione
	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-DK LU-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ-NL **230 V-1+N ~ 50 Hz** CY-MT-AU-NZ-KW **240 V-1+N ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²
	FR-BE-NO **230 V-2 ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²

Il collegamento del forno all'impianto elettrico può essere effettuato tramite una scatola di connessione.
Fare riferimento alla tabella riportata sopra per verificare le sezioni minime dei conduttori e la taratura degli organi di protezione in funzione del tipo di allaccio.
Se il collegamento viene eseguito tramite una scatola di connessione, un interruttore omnipolare, con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm, deve essere previsto a monte dell'allaccio dell'apparecchio.
Si consiglia di prevedere un cavo di alimentazione sufficientemente lungo, in modo da poter estrarre il forno per procedere facilmente alle eventuali operazioni di manutenzione (utilizzare unicamente cavi di tipo HAR - H 05 - RRF dotati di una spina conforme alla normativa vigente nel paese di installazione dell'apparecchio).
La presa di corrente deve essere accessibile.

Prima di qualsiasi intervento, inclusa la sostituzione della lampada del forno, accertarsi che l'apparecchio sia disinserito elettricamente.

L'utilizzo dell'apparecchio senza collegamento all'impianto di messa a terra è pericoloso.

Importante: Una volta effettuato il collegamento dell'apparecchio al cavo flessibile, stringere tutte le viti della morsettiera.

CE

Apparecchio conforme CE ai sensi delle direttive:
DBT 73/23 CEE modificata dalla direttiva 93/68/CEE
CEM 89/336/CEE modificata dalle direttive 92/31/CEE e 93/68/CEE

Dimensioni utili del forno:

larghezza	43,5 cm
profondità	40,0 cm
altezza	32,0 cm

Volume utile del forno:
54 litri

Tensione e frequenza di alimentazione:
230V~50Hz : 2800 W
240V~50Hz : 3050 W

Safety is a good habit to get into

Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since it contains all the instructions you require to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand as you may need to refer to it in the future.

1. This appliance is designed for **non-professional**, household **use**.

2. When you have removed the packing, check whether the appliance is intact. If you have any doubts, contact a qualified professional before using the appliance. Never leave the packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) within the reach of children since these are a source of potential danger.

3. The appliance must only be **installed** by **a qualified person** in compliance with the instructions provided by the manufacturer. The latter denies all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

4. The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the latter is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts, call in a qualified technician to check the electrical system thoroughly. The manufacturer denies all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.

5.The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be obstructed.

6. The user must not replace the power supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing centre authorised by the manufacturer in the event of cable damage or replacement.

7. This appliance must only be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (such as heating a room) is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer denies all responsibility for damage resulting from improper use of the appliance.

8. A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:

- do not touch the appliance when your hands or feet are wet
- never use the appliance barefoot, do not use extensions, but if these are necessary caution must be exercised.
- never pull on the power supply cable or the appliance itself to unplug it from the mains socket.
- never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.).
- do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.

9. Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before cleaning or performing any maintenance operations.

10. If the appliance malfunctions and/or breaks down, turn it off. **For all repairs, call only an authorised after-sales service centre** and demand the use of original spare parts only. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.

11. Cut the power supply cable after disconnecting it from the power mains when you decide not to use the appliance any longer. Also make all potentially dangerous parts of the appliance safe, above all for children who could play with the appliance.

12. Remember to keep children away from the appliance when you use the grill or oven, since these parts become very hot.

13. When the appliance is in use, it becomes quite hot. Take care not to touch the heating elements inside the oven.

14. Make sure the knobs are in the "•"/" ○"position when the appliance is not in use.

15. Use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it;

16. Never use the oven to store inflammable material.

17. Never use flammable liquids such as alcohol or petrol, etc. near the appliance when it is in use.

First use

The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting (250°C) and leave the oven on for about half an hour with nothing in it.

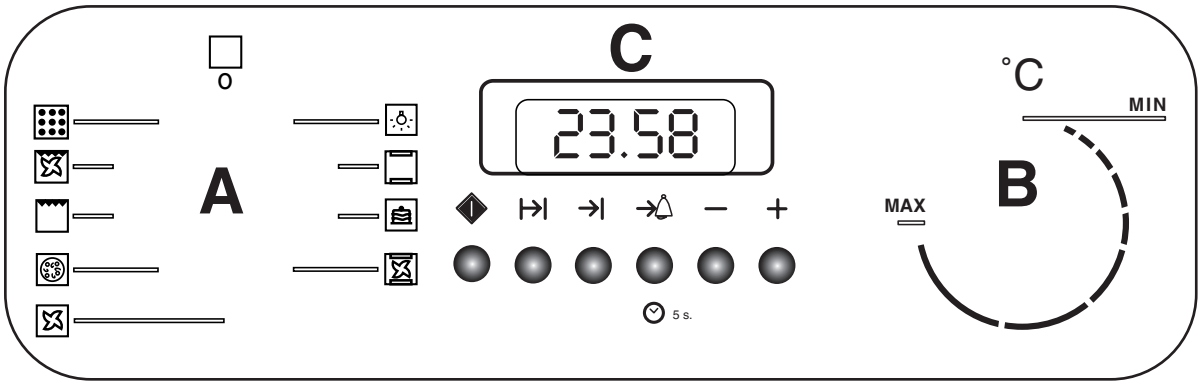
Then let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Front view

A. The mode selector

B. The temperature selector

C. The programmer



The different cooking modes available

ARISTON ovens are equipped with controls and indicator lights to ease operation, all situated on the control panel.

THE COOKING MODE SELECTOR
It comprises 10 marks represented in order by the following pictograms:
«0» : **stop**

: **oven light**

: **"Traditional"**
This is the oldest cooking mode suitable for cooking individual dishes. Two heating elements (one at the top of the oven and the other at the bottom) work together.
The air heats up upon contact with these heat sources, and circulates around the inside of the oven to provide uniform heat, as the hot, lighter air tends to rise. This is caused by **natural convection**. This cooking mode is especially recommended when cooking simmered recipes using **covered casserole dishes** (hotpots, tripe, etc.) or for **Bain Marie cooking** (crème caramel, terrines, etc.).
In this case, use the dripping pan as a dish support and place it on the 2nd rack from the oven bottom.
We recommend you pre-heat the oven before placing your dishes in it.

: **"Pastry"**
Only the circular heating element at the back of the oven and the fan come on to provide delicate heat, suitable for baking **cakes and pastries** such as brioches, chocolate cake, fruitcake, sponge cake, mini cup cakes, meringues, etc.
In this case, use the dripping pan as a dish support and place it on the 2nd rack from the oven bottom.
We recommend you pre-heat the oven before placing your dishes in it.

: **"Fast cooking"**
The combination of all the heating elements together with the fan guarantees a uniform distribution of heat throughout the oven.
This particular cooking mode is ideal for **fast cooking** (not requiring any pre-heating) and for **cooked dishes** (frozen, pre-cooked food).
In this case, use the dripping pan as a dish support and place it on the 2nd rack from the oven bottom.

: **"Multicooking"**
The combination of all the heating elements together with the fan guarantees a uniform distribution of heat throughout the oven.
This cooking mode is recommended for cooking several dishes on **more than one rack**.
Even if the dishes vary in nature, their respective flavours are maintained during cooking.
When using this cooking mode, all the dishes should require the same cooking temperature (you just need to take them out gradually as each one is ready). When cooking on two racks, for example, use the dripping pan as a dish support on the first oven rack from the bottom and the grid on the third rack from the bottom.
We recommend you pre-heat the oven before placing your dishes in it.

: **"Pizza"**
The heating elements (bottom and circular) are turned on to heat the oven up quickly.
Your **pizzas** and **tarts** will benefit from a greater amount of heat from below, thus guaranteeing the rapid baking of the dough during cooking. As for the fan, the latter browns the surface as necessary, making the food even more appetising.
Use the dripping pan as a dish support and place it on the 1st rack from the oven bottom.
We recommend you pre-heat the oven before placing your dishes in it.

: **"Grill"**
The top heating element comes on: the grill goes red and emits infrared rays just like those contained in sunlight.
In fact, this cooking mode does not essentially intend to heat up the air inside the oven, but rather to expose the food directly to these rays.
Use this cooking mode with the oven door closed. We recommend you start with the oven cold.
The amount of heat radiated is adjustable on the temperature selector.
Place the dripping pan on the first rack from the bottom in order to catch any fat or juices that may drip from the dish and place the grid on one of the top racks depending on the size of the meat.

: **"Gratin"**
Only the top heating element comes on, with the emission of infrared rays. The forced circulation of air caused by the fan at the back of the oven ensures the uniform distribution of heat throughout the latter, and all foods thus benefit from the following at the same time:

- the infrared rays that guarantee the perfect cooking of the food surface, thus sealing in the tenderness and juices in the case of meat,
- the hot air that also allows for the food to be cooked thoroughly via conduction.

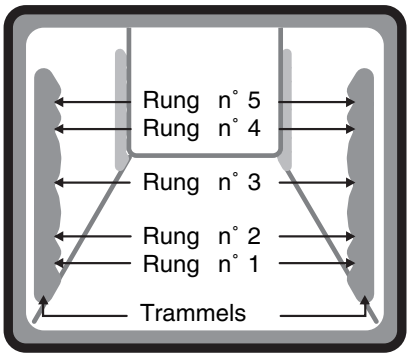
This cooking mode is recommended when cooking **roasts (red or white meats), and for poultry.**
Place the grid on the 2nd rack from the oven bottom as a support for the meat and the dripping pan on the 1st rack from the bottom to catch any dripping fat or juices.
Always place your food in the oven when it is cold.

If your furnace is equipped with a **rotisserie**, you can use it with the functions grill and gratin. Always keep the oven door shut when using the rotisserie and start with the oven cold in order to avoid scalding yourselves when positioning the spit.
Place the dripping pan on the 1st oven rack from the bottom to catch any dripping fat or juices and position the rotisserie on the 3rd rack from the oven bottom (please see the next paragraph for instructions on positioning the rotisserie).

When using the "grill" or "gratin" modes, remember to keep children away from the accessible parts of the appliance as they become very hot.

: **fast clean**
This process cleans the oven fully.
For further details on the oven's fast clean properties, please see page 31.

Your oven offers you many differing cooking modes. These can only be achieved thanks to a certain number of **accessories which we have chosen for you**.
These accessories slide in and out of the different oven racks inside your oven and can thus be positioned in accordance with the individual cooking requirements of differing foods and dishes.
For each cooking mode and each example suggested, we specify the oven rack to use (from the oven bottom up).



The dripping pan

Use it:

- as a dish **support for all dishes** when cooking on one rack only and in Bain Marie cooking,
- as a **support for food** (mini cup cakes, etc.),
- as **a dripping pan to catch juices** and fat dripping from food situated on the large grid.

We advise against using the dripping pan on the 4th and 5th racks from the oven bottom.

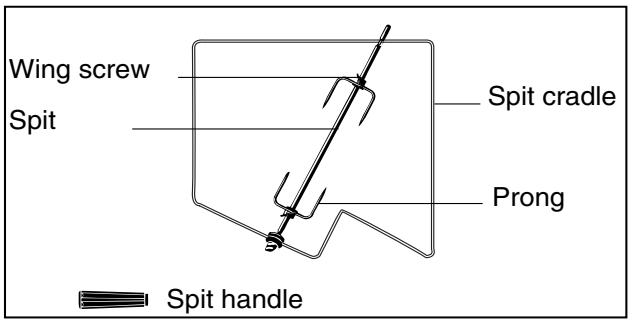
The large grid

Always use the large grid with the edges upwards and together with the dripping pan.

- When it is positioned on the 2nd rack from the oven bottom, it acts as **a meat support,** with the dripping pan placed on the 1st rack from the bottom to catch any dripping fat or juices.
- When it is positioned on the top rack (depending on the size of the foodstuff) for **grilled food**, the dripping pan is to be placed on the 1st rack from the oven bottom to catch any dripping fat or juices.
- When it is positioned on the top rack for **cooking on more than one rack.**

We advise against placing meat directly onto the dripping pan when using the "gratin" mode as the fat and juices heated from below in this particular cooking mode could in fact char and splash onto the oven inside panels and create smoke.

The rotisserie



This specific accessory is ideal for roasting meats, as the latter rotate slowly and are browned uniformly until cooking is done. It is comprised of the following:

- **a support** situated on the 3rd oven rack from the oven bottom so the rotisserie fits into the hollow shaft of the rotisserie motor located at the back of the oven, behind the perforated oven back panel.
- **a spit** that passes through the roast, which is kept firmly in place on both ends by two adjustable sliding forks each fastened onto the spit by means of a wing nut.

Warning: when positioning the rotisserie assembly, ensure the spit fits firmly into the hollow shaft connected to the motor. Make sure you position the following correctly:
- the spit in the centre of the roast
- the roast at an equal distance from both ends of the spit.

- **a removable handle made** of insulating material to screw onto the front of the spit allows you:
  - to have a rotisserie which is long enough for even the largest of roasts
  - to avoid scalding yourself when removing the roast at the end of cooking.

Screw on the handle **tightly to take** out the spit (the handle should be removed from the spit during cooking).

Rotisserie timer

ARISTON ovens are fitted with a rotisserie **timing** device. When cooking is done, the rotisserie motor continues to turn the spit and only comes to a stop when the temperature inside the oven has dropped sufficiently: this prevents the surface of the meat from burning.
When cooking is done, leave the mode selector set to the cooking mode under way and set the temperature selector back to the minimum setting.

Continued ventilation

The fan stays on when cooking is done in order to cool the oven down. So do not worry if you hear the fan going even after you have turned the oven off: the ventilation will come to a stop when the temperature has dropped below 120°.

Oven light

To turn the oven light on, set the mode selector knob to the ☼ symbol.
The oven light stays on during cooking, whatever the cooking mode (with the exception of the self-cleaning mode).
If you decide to delay the cooking start, the oven light comes on as soon as you programme the start and stays on until cooking is done.

Fast clean

Safety devices

In **fast clean mode**, the temperature inside the oven reaches 500°, which is necessary for the destruction of food and fat residue, as illustrated below.

Given this high temperature, your oven is fitted with some safety devices:

- the oven door is l**ocked automatically** as soon as the temperature is high in order to avoid all risks of burns.
- the **heating elements are no longer powered** if an anomaly occurs.

Notes:
1- Despite the high temperature inside the oven during the pyrolytic self-cleaning process, the external surfaces of the appliance remain lukewarm, thanks to:

- a reinforced **insulation** of the oven compartment
- a **fan** that ensures the circulation of air to cool down the oven wall panels.

2- When looking through the oven door, you may notice some particles that **light up** when they are destroyed by pyrolysis upon contact with the heating elements: this is simply **spontaneous combustion**, it is **extremely normal and without danger**.

Precautions to be taken before performing the fast clean process

1- Try to **remove** the **larger** food residue from inside the oven using a wet sponge. We highly advise against the use of detergents or all other products recommended for cleaning ovens.
2- Remove all the accessories from the oven: they are not designed to withstand such high temperatures. What's more, some of these accessories would alter the result of the pyrolytic self-cleaning process and obstruct the circulation of heat inside the oven. The accessories can easily be cleaned like everyday crockery and are dishwasher-proof.
3- Don't leave any tea towels on the oven door handle.

Warning: the oven surfaces may get hot during the fast clean process: keep children well away.

How to set the cleaning process in motion

– **Take all the accessories out** of the oven. **Remove the** toughest grease and food spots and especially all substantial overflows in order to avoid the creation of flames or smoke.
– Shut the oven door.
– Set the **mode selector** to
– **Programme it**. You can choose between
  · an immediate start: same procedure as for cooking,
  · a delayed start: same procedure as for cooking,
– The pyrolytic self-cleaning process takes approximately 90 minutes.

What happens during the fast clean process?

When the temperature reaches 325°C, the oven door is automatically locked: the letter "P" comes up on the display, along with the remaining process time, as it decreases.
The oven door stays locked for as long as the temperature inside the oven remains high.

What happens at the end of the fast clean process?

When the process is over, **"P. 0.00"** comes up on the display.
To be able to open the oven door, you will have to:

- wait for the temperature inside it to have dropped back to an acceptable level,
- have set the mode selector knob back to 0.

You will notice some white dust deposits on the bottom and sides of the oven, remove them with a damp sponge when the oven has cooled down completely.
If on the other hand you want to take advantage of the heat accumulated during the process to start cooking, the dust can stay where it is: it does not form a source of danger to your food.

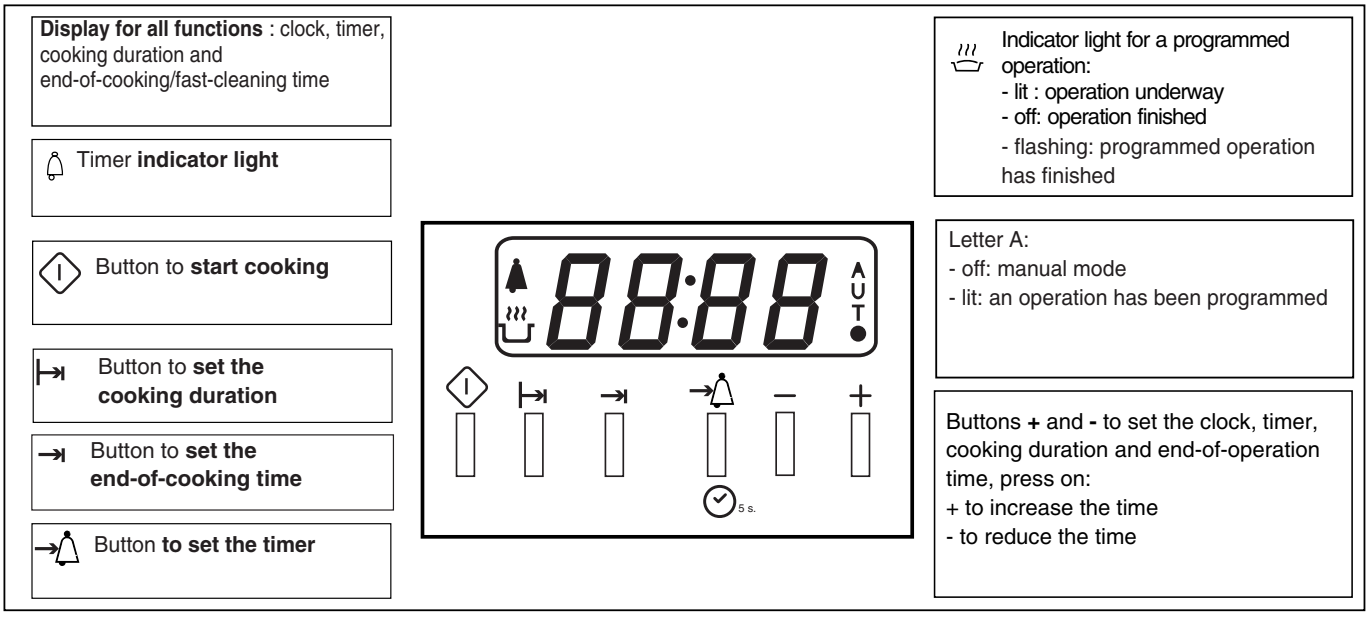
Troubleshooting

DO NOT WORRY IF…

Some operating anomalies may arise. These are generally due to incorrect handling or to the erroneous valuation of a phenomenon.

If your oven releases a lot of smoke during cooking:

- Make sure you have selected the correct cooking mode for the type of dish you want to prepare and that you have selected the right accessories and put the dish in the oven at the recommended rack height.
- Check the temperature selected: it is no doubt too high for the type of cooking required.
- Check the degree of soil of the oven, and whether the latter needs to be cleaned. Food residue encrusted onto the enamel coating inside the oven becomes charred and creates both smoke and pungent smells.
- Splashes of grease or overflows onto very hot surfaces could crate smoke.


Display for all functions : clock, timer, cooking duration and end-of-cooking/fast-cleaning time
Timer indicator light
Button to start cooking
Button to set the cooking duration
Button to set the end-of-cooking time
Button to set the timer
Indicator light for a programmed operation:
- lit : operation underway
- off: operation finished
- flashing: programmed operation has finished
Letter A:
- off: manual mode
- lit: an operation has been programmed
Buttons + and - to set the clock, timer, cooking duration and end-of-operation time, press on:
+ to increase the time
- to reduce the time
AUT
5 s.

Setting the time

You can only set the time if the mode selector is set to "0". After the appliance has been connected to the power supply (or following a power failure), a flashing "0.00" is displayed. Press keys "+" and/or "-" to set the time.

The time set is memorised, but you still have another 3 seconds to modify it, as all the other buttons remain disabled for that time.

Setting the timer

The timer only works when the oven is **switched off** (mode selector set to 0).

Press key briefly and set the time using keys "+" and/or "-". As soon as you release the keys, the selected duration is memorised and can still be modified for 3 seconds, indicator light comes on and the countdown begins.

When the end of the time set is reached, an acoustic signal sounds for 1 minute; to turn it off, just press any of the keys; indicator light comes off.

The timer operation is independent from that of the oven.

Acoustic signal volume

You can adjust the **volume of the acoustic signal** by pressing button "-" (when the signal sounds) until you attain the required volume.

Cooking without the programmer

When the oven is switched off (mode selector set to 0), all the keys (except for "-" to adjust the volume of the acoustic signal) are disabled.

Select a cooking mode by turning the mode selector knob clockwise. Each function has a predefined cooking time that you can visualise by pressing . You can modify the cooking time according to the recipes you use. Simply press and choose the cooking time you require using the “-” and/or “+”.

The display indicates a **recommended temperature,** which is independent from that indicated on the temperature selector: you can change it by turning the temperature selector knob.

The grill display indicates a power level between 1 and 5 (1 for minimum power and 5 for maximum power).

Your oven is now ready to start cooking: **press** the key. The oven begins the pre-heating phase, during which symbol blinks. It stops blinking when pre-heating is done (after approximately 10 minutes).

If you fail to press the cooking start key one minute after having selected a mode, the word "OFF" comes up on the display and the keys are disabled. In this case, set the mode selector back to "0" and proceed with the various adjustments.

WARNING

Your appliance is fitted with a **diagnosis system** which detects any malfunctions and displays "FnFm" on the programmer (n and m are numbers).

In this case, please contact your nearest after-sales service centre for assistance.

Programmed cooking with immediate start

Cooking starts immediately and comes to an automatic stop when the end cooking time is reached.

Proceed as follows:

- set the **mode selector** to the selected mode,
- **set the temperature** using the temperature selector knob (in steps of 10° at a time) if the recommended one is not to your liking,

The grill display indicates a power level between 1 and 5 (1 for minimum power and 5 for maximum power).

- a **recommended cooking time** is associated with each cooking mode. You may change the recommended cooking time by pressing and keys "+" and/or "-" (cooking time must include approximately 10 minutes for the oven to pre-heat). The cooking time is memorised, but you still have another 3 seconds to modify it.
  During the pre-heating phase, symbol blinks and the cooking time is displayed. When pre-heating is done, symbol stops blinking and the oven emits 3 acoustic beeps.

There is no pre-heating phase when using the "fast cooking" and "grill" modes.

The amount of time left until cooking is done is displayed during cooking. To see the temperature, press key "+".

The minimum programmable cooking time is 2 minutes. The maximum programmable cooking time is 10 hours.

- **press** key to start cooking.

If you fail to press the cooking start key one minute after having selected a mode, the word "END" comes up on the display and the keys are disabled. In this case, set the mode selector back to "0" and proceed with the various adjustments.

When cooking is done, an acoustic signal sounds for one minute and the word "END" comes up on the display; you can stop this acoustic signal by pressing any of the keys.

- **Set the mode selector knob back to "0":** the word "END" disappears and "OFF" comes up for 3 seconds.

During cooking, you can change the cooking mode (without affecting the cooking time or temperature), the temperature (without affecting the cooking time) and the cooking time.
You can bring the cooking to a stop and turn the oven off just by setting the mode selector knob to "0". In this case, the word "OFF" is displayed for 3 seconds before it comes off.

Programmed cooking with delayed start

The programmer automatically selects the cooking start time according to the parameters you have set: cooking time and end cooking time.

Proceed as follows:

- **set the mode selector** to the selected mode,
- **set the temperature** using the temperature selector knob if the recommended one is not to your liking,

The grill display indicates a power level between 1 and 5 (1 for minimum power and 5 for maximum power).

- **press** key to set the cooking time,
- set the cooking time by pressing keys "+" and/or "-" (cooking time should include the pre-heating time): the cooking time is memorised, but you still have another 3 seconds to modify it.
- **to delay cooking,** you need to set the end cooking time by pressing and then "+" and/or "-" repeatedly: the end cooking time is memorised, but you still have another 3 seconds to modify it.

The minimum programmable cooking time is 2 minutes. The maximum programmable cooking time is 10 hours.

- **press** key , symbol "**A**" comes on.

From the time of your programming to the start of cooking, only the temperature and the mode can be modified.

When the cooking start time has been reached, the oven is turned on and pre-heating begins, during which symbol blinks; the cooking time is displayed.
When pre-heating is done, cooking starts, symbol stops blinking and the oven emits 3 acoustic beeps.

There is no pre-heating phase when using the "fast cooking" and "grill" modes.

- Set the mode selector knob back to "0".

A FEW EXAMPLES OF COOKING ON ONE LEVEL

Dish	Cooking mode	Temperature	Time	Shelf level	Remarks	Preheat
Bread (1 kg loaf)	Multicooking	210°C	30-35'	2	On enamelled tray	Yes
Savoury pasties	Multicooking	200°C	20-25' Depending on thickness	2	On enamelled tray	Yes
Pizza (bread dough)	Pizza	240°C	10-15'	1	On enamelled tray	Yes
Quiche	Pizza	220°C	30'	1	Tin on enamelled tray	Yes
Cheese soufflé	Multicooking	200°C	30-40'	2	Tin diam. 20 cm on enamelled tray	Yes
Pâté	Traditional	180°C	50-60'	2	Bain-marie on enamelled tray (start with hot water)	Yes
Leg of lamb	Gratin	210°C	1 hour for 1,5 à 2 kg	2-1*	Meat on shelf	No
Potatoes au gratin cooked with cream	Gratin	200°C	40-45' Depending on thickness	2	Tin on enamelled tray	Yes
Fish	Traditional Gratin Grill	200°C 240°C 250°C	Depending on type and thickness of fish	2 2-1* 2-1*	Fillets + liquid, enamelled tray Whole on shelf Fish on shelf for grilling	Yes
Chicken	Gratin Rotisserie grill	210°C 250°C	1 hour for 1,2 à 1,5 kg	2-1* 3-1*	Meat on shelf Rotisserie,oven door shut	No
Roast beef	Gratin	210°C	Depends on how well cooked required	2-1*	Meat on shelf	No
Roast pork	Gratin	210°C	1 hour for 1kg	2-1*	Meat on shelf	No
Roast veal	Gratin	210°C	1 hour for 1kg	2-1*	Meat on shelf	No
Stuffed tomatoes	Multicooking	200°C	20-25'	2	Tin on enamelled tray	Yes
Frozen meals	Fast cooking	Follow instructions on packet	Follow instructions on packet	2	Tin on enamelled tray	No
Lasagne	Fast cooking	200°C	Depending on thickness	2	Tin on enamelled tray	No
Moussaka	Fast cooking	200°C	Depending on thickness	2	Tin on enamelled tray	No
Buns	Pastry	160°C	35-45'	2	Aluminium tin on enamelled tray	Yes
Cake	Pastry	160°C	60'	2	Aluminium tin on enamelled tray	Yes
Profiteroles	Pastry	200°C	20-25'	2	Small savoury profiteroles on enamelled tray	Yes
Crème caramel	Traditional	180°C	30'	2	Individual ramekins in bain-marie (start with hot water)	Yes
Sponge cake	Pastry	190°C	30'	2	Aluminium tin on enamelled tray	Yes
Macaroons	Pastry	180°C	15-20' Depending on thickness	2	On enamelled tray	Yes
White meringues	Pastry	70-80°C	3 hour Depending on thickness	2	Drying small meringues	Yes
Blond meringues	Pastry	110°C	2 hour Depending on thickness	2	Drying small meringues	Yes
Baked apples	Multicooking	210°C	20-25' Depending on thickness	2	Tin on enamelled tray	Yes
Shortbread biscuits	Pastry	190°C	10-15'	2	Dripping pan	Yes
Apple tart	Pizza	220°C	30'	1	Cake tin on the dripping pans	Yes

X - Y* in the "Shelf level" column
X = shelf or spit rod at level X
Y = enamelled tray at level Y to catch the roasting juices

Reminder: always place the shelf with the indentations facing downwards

Cooking advice

Cooking is by definition the **passage from a raw state to a cooked one.**
The consequent result is appreciated according to different criteria: the colouring, any development in the dish, its smoothness or tenderness, how cooked you want it to be, etc….

The oven settings (temperatures and cooking time) obviously depend on two important parameters:
- the size of the food or dish,
- the ability of the food to brown (quantity of sugar and eggs in the recipe).

The cooking settings contained in our table were calculated according to precise parameters and you may feel the need to make slight changes to the same in order to adapt them to your own dish and your desired degree of cooking.

Maintenance

Inside the oven

We recommend you clean your oven each time you use it, especially after cooking roasts. In fact, it is advisable to prevent food residue from building up during cooking: the residue would be re-cooked each time the oven is used and would **char and release smoke and unpleasant odours.**

Oven exterior

Clean the enamelled or stainless steel exterior surfaces of your oven using a sponge soaked in soapy water, making sure you rinse and dry these thoroughly, without using abrasive or corrosive products which could damage them.

Stainless steel

Rinse stainless steel parts and dry them thoroughly using a soft cloth. Use a specific non-abrasive product to remove tougher stains,

Using aluminium foil

To avoid having to clean the bottom of the oven, you may be tempted to line the same with some aluminium foil. **We strongly advise against this. The aluminium foil sheet in direct contact with the heated enamel coating could melt and damage the enamel coating inside the oven irreversibly.**

Cleaning the rotisserie and other accessories

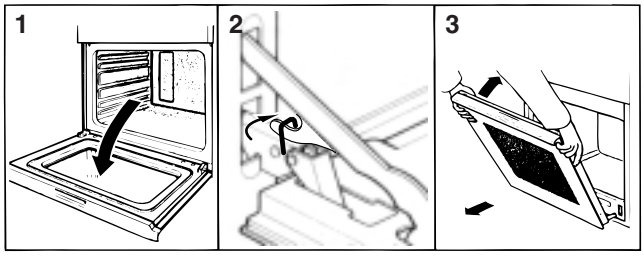
The rotisserie can be removed completely thanks to the 2 wing nuts. The elements comprising the rotisserie assembly should be cleaned together with the other accessories (dripping pan, grid) in the sink using a damp sponge and ordinary detergent or even in your dishwasher.

Disassembling the oven door

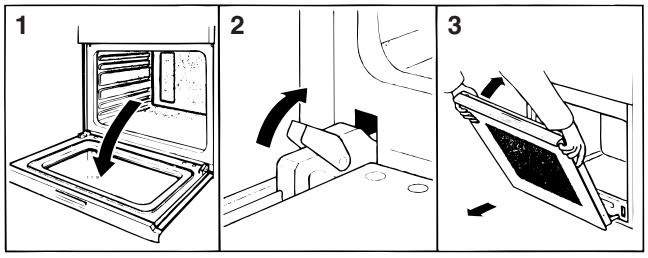
The oven door can easily be removed to clean the space between the bottom of the door and the front of the oven. To disassemble the door, proceed as follows:

- open the oven door fully,
- lift up and turn the small levers situated on the two hinges,
- shut the door, but not completely,
- grip the door on the two external sides and pull it towards you, pulling it out of its seat.

Disassembling oven door FO 97 P - FD 97 P - FD 96 P



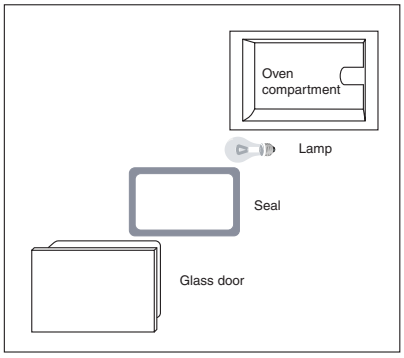
Disassembling oven door FC 97 P - FB 86 P



Re-assemble the door by following the above procedures backwards.

Replacing the oven lamp

- Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before all operations.
- With the aid of a narrow, flat item (such as a screwdriver or a spoon handle, etc…), remove the glass cover.
- Unscrew the lamp and replace it with another featuring the same characteristics:
  - voltage 230/240 W
  - wattage 15 W
  - type E 14
- Replace the glass cover and ensure you reposition the seal correctly.



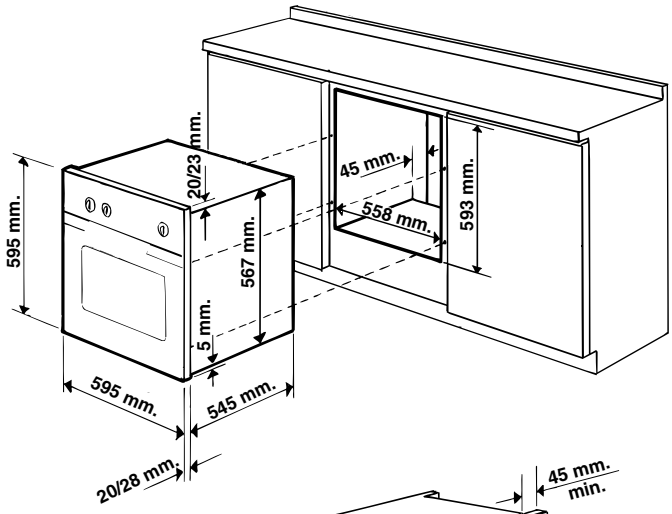
Built-in installation

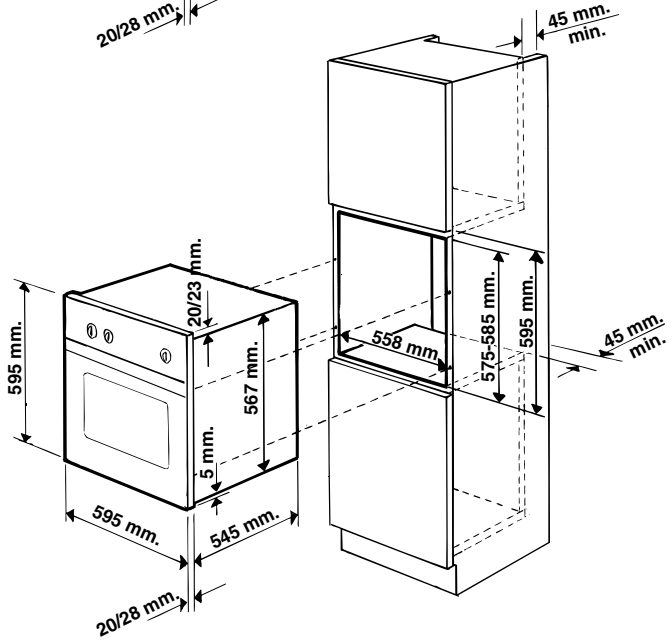
This oven can be built into all standard furniture cabinet units featuring dimensions conforming to European standards.No particular precautions need to be taken when performing the built-in installation of the oven, thanks to:

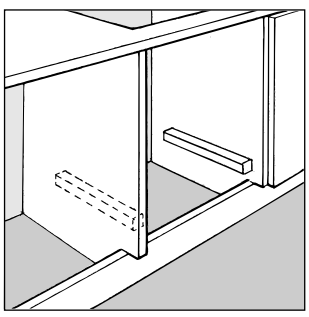
- its **reinforced insulation** that limits the heat exchanges
- its **frontal cooling ventilation** requiring no air inlet.

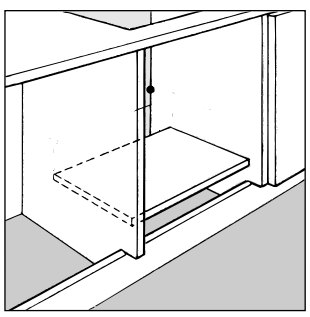
Installation must be performed by a qualified professional and in all cases in compliance with the safety norms in force, failing which the appliance guarantee will not be valid in the event of an accident caused by incorrect installation.

This is also important for the safety of the user and the long life of your appliance.









The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant material. In particular, cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.

In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the appliance must not be possible once it has been installed.

All protective parts which ensure the safe operation of the appliance must be removable only with the aid of a tool.

Built-in installation of FO97 P - FD97 P - FD96 P - FB86 P

Position the 4 tabs on the sides of the oven in correspondence with the 4 holes on the perimeter of the frame. In particular, if the cabinet side panel:

- is 20 mm thick: the removable part of the tab must be removed (Fig. A);
- is 18 mm thick: use the first groove, which is factory-set (Fig. B);
- is 16 mm thick: use the second groove (Fig. C).

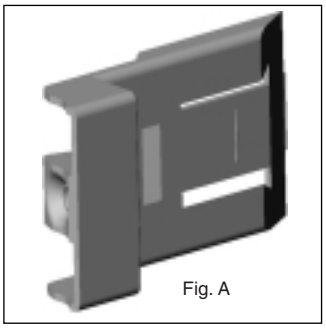


Fig. A

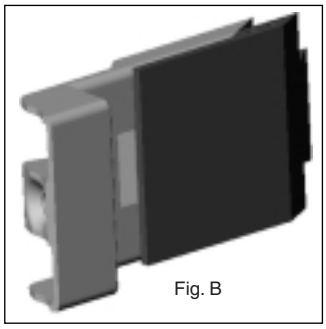


Fig. B

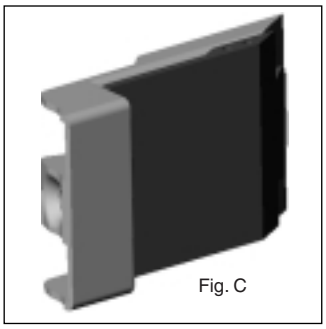
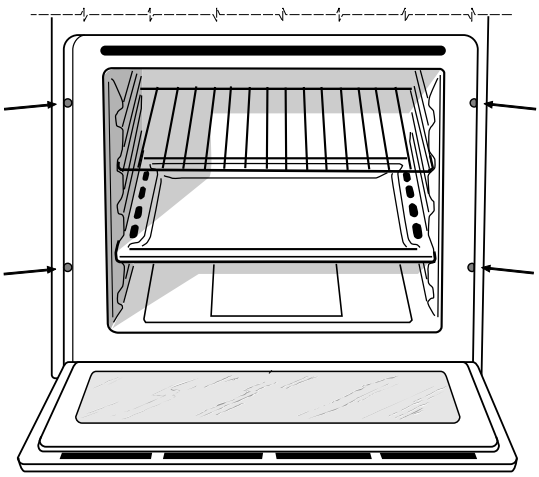


Fig. C

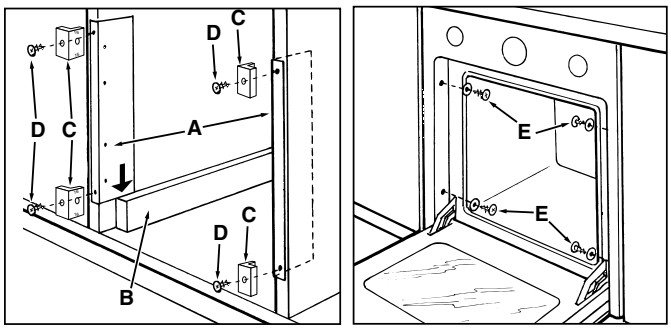
To fasten the oven to the cabinet, open the oven door and screw the 4 screws (supplied with the appliance) into the 4 holes located on the perimeter of the frame.



Installation

Built-in installation of FC 97 P (see figure on the right)

1. Place brackets "**A**" well against the oven support blocks "**B**".
2. Place the tabs "**C**" well against brackets "**A**". In particular, if the cabinet side panel:
   - is 16 mm thick: mount the tab so that the number 16 it features is facing you;
   - is 18 mm thick: mount the tab so that the part without any wording is facing you;
   - is 20 mm thick: do not mount the tab.
3. Fasten the brackets and tabs on the oven cabinet side panel using screws "**D**".
4. Fasten the oven to the cabinet using the screws and plastic washers "**E**".



Electrical connection

Connection

First check the mains electricity supply available (number of phases - voltage - maximum power necessary) to ensure these are compatible with the requirements of the Ariston appliance to be connected.

Ariston ovens can adapt to the following electrical systems:

Electrical connections	Voltage Frequency	Fuse Section
N L	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-DK LU-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ-NL **230 V-1+N ~ 50 Hz** CY-MT-AU-NZ-KW **240 V-1+N ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²
L2 L1	FR-BE-NO **230 V-2 ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²

You can connect your furnace to the electric installation by means of a case of connection. You defer to the table for the minimal wire sections and the calibration of the protection measures according to the branch.

If the appliance is installed with a **junction box**, an omnipolar circuit breaker - with a minimum contact opening of 3 mm - should be installed between the appliance and the mains.

We recommend you use a power supply cable which is long enough to allow you to take the oven out of its recess in the event of maintenance operations (only use HAR - H 05 - RRF quality cables fitted with a plug conforming to the regulations in force in the country where the appliance is fitted).

The plug must be accessible at all times.

Unplug the appliance before all operations, even when replacing the oven lamp.

Using the appliance without correct earthing is highly dangerous.

Important: After connecting the appliance to the flexible cable, tighten all the screws on the terminal board.

CE

This appliance conforms with the following European Community directives:
DBT 73/23 EEC modified by 93/68/EEC directive
CEM 89/336/EEC modified by 92/31/EEC and 93/68/EEC directives

Inner dimensions of the oven:

width	43.5 cm
depth	40.0 cm
height	32.0 cm

Inner volume of the oven:

54 litres

Voltage and frequency of power supply:

230V~50Hz : 2800 W
240V~50Hz : 3050 W

Sicherheit - Eine gute Gewohnheit

Lesen Sie bitte vor Gebrauch des Gerätes die in diesem Handbuch aufgeführten Hinweise aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.

1. Dieses Gerät ist für den **nicht professionellen Einsatz** im privaten Haushalt bestimmt.

2. Nach Entfernen der Verpackung überzeugen Sie sich bitte von der Unversehrtheit des Gerätes. Im Zweifelsfall raten wir, das Gerät nicht zu benutzen und sich an Fachpersonal zu wenden. Bewahren Sie Verpackungsmaterial wie Plastikbeutel, Schaumstoffe, Nägel usw. nicht in Reichweite von Kindern auf; es könnte eine große Gefahr darstellen.

3. Die **Installation** ist von **Fachpersonal** und gemäß den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

4. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muß überprüft werden, im Zweifelsfalle ist eine Kontrolle durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.

5. Öffnungen und Schlitze für Belüftung und Wärmeableitung dürfen nicht verstopft werden.

6. Das Versorgungskabel dieses Gerätes darf vom Benutzer nicht ausgewechselt werden. Sollte das Kabel beschädigt sein oder sollte es ausgewechselt werden müssen, dann wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Hersteller anerkannte Kundendienststelle.

7. Dieses Gerät darf nur für den Zweck, für den es geschaffen wurde, eingesetzt werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller kann für eventuelle, durch unsachgemäßen Gebrauch verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.

8. Die Verwendung eines jeden Elektrogerätes setzt die Einhaltung einiger wichtiger Grundregeln voraus, insbesondere folgender:

- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen;
- benutzen Sie das Gerät nicht barfuß; verwenden Sie keine Verlängerungen, es sei denn mit besonderer Vorsicht;
- ziehen Sie den Stecker nicht am Versorgungskabel oder sogar an dem Gerät selbst aus der Steckdose;
- setzen Sie das Gerät nicht der Witterung aus (Regen, Sonne usw.);
- Lassen Sie das Gerät nicht von unbeaufsichtigten Kindern oder unbefugten Personen benutzen.

9. Vor jeder Reinigungs- und Wartungsarbeit ist das Gerät entweder durch Herausziehen des Steckers oder durch Abschalten des Hauptschalters der Hausanlage stromlos zu machen.

10. Bei Störungen und/oder schlechter Betriebswiese, schalten Sie das Gerät aus. **Wenden Sie sich zwecks eventueller Reparaturen ausschließlich an eine anerkannte Kundendienststelle** und verlangen Sie den Einsatz von Originalersatzteilen. Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes gefährden.

11. Soll das Gerät nicht mehr verwendet werden, empfehlen wir, dieses durch Durchschneiden des Versorgungskabels, nach Herausziehen desselben aus der Steckdose, unbrauchbar zu machen. Ferner raten wir, jene Geräteteile zu vernichten, die vor allem für Kinder, die das unbrauchbare Gerät zum Spielen benutzen könnten, eine Gefahr darstellen.

12. Während des Betriebs des Grills oder des Backofens könnten die äußeren Teile sehr heiß werden. Kinder sollten deshalb vom Gerät ferngehalten werden.

13. Während des Betriebs wird das Gerät sehr heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Ofeninnern nicht zu berühren.

14. Vergewissern Sie sich stets, daß sich die Reglerknöpfe auf Position "•"/" ○"befinden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

15. Verwenden Sie Backofenhandschuhe.

16. Verwenden Sie den Ofen auf keinen Fall als Lagerstätte für entflammbares Material.

17. Benutzen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin usw....) in der Nähe des eingeschalteten Gerätes.

Erstmaliger Gebrauch des Backofens

Bei erstmaligem Einsatz sollte der leere Backofen für etwa 30 Minuten bei eingestellter Höchsttemperatur (250º C) in Betrieb gesetzt werden. Durchlüften Sie daraufhin ausreichend den Raum.

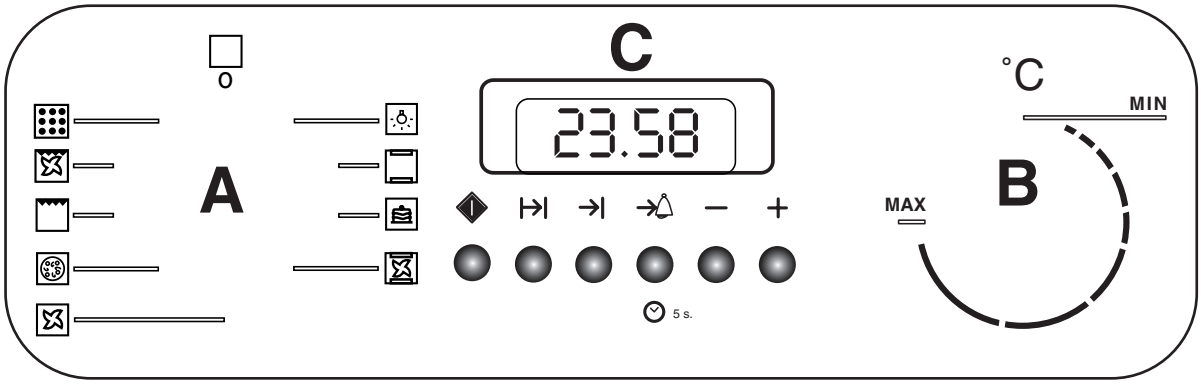
Der hierbei entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens während des Zeitraums zwischen Produktion und Installation aufgetragenen Stoffe verursacht.

Ansicht von vorn

A. Drehschalter Garfunktionen

B. Drehschalter Gartemperaturen

C. Programmierer



Die einzelnen Backofenfunktionen

Die Wahl der einzelnen Backofenfunktionen erfolgt bei den ARISTON Öfen über die auf der Schalterblende angeordneten Drehschalter und Betriebsleuchten.

DER FUNKTIONSWÄHLSCHALTER
Der Funktionswählschalter verfügt über 10 Bezugskerben, die mit den folgenden, der Reihe nach aufgelisteten Symbolen gekennzeichnet sind:
«0» : AUS

: **Beleuchtung**

: **"Traditionell"**

Diese Einstellung entspricht der traditionellen Garmethode und ist ideal für die Zubereitung von Einzelgerichten. Zwei Heizwiderstände setzen sich gleichzeitig in Betrieb (der eine befindet sich sichtbar an der oberen Ofeninnenwand, der andere nicht sichtbar unter dem Ofenboden).
Diese beiden Wärmequellen erhitzen die Luft im Ofeninnern: Die warme, leichtere Luft steigt nach oben und sorgt somit für die Luftzirkulation. Dies wird als **Wärmeübergang** bezeichnet.
Diese Garmethode ist besonders geeignet für das **langsame Garen** in **geschlossenen Gusseisentöpfen** (Fleischeintöpfe, Kutteln etc.) oder für das **Garen im Wasserbad** (Crème Caramel, Pasteten etc.).
Es empfiehlt sich, das Backblech als Auflagefläche für das Kochgeschirr zu benutzen, und dieses auf die erste Schiene von unten zu schieben.
Schieben Sie das Gargut in den heißen Backofen.

: **"Kuchen- Gebaeck"**

Bei dieser Funktion wird nur das hintere, runde Heizelement sowie das Gebläse aktiviert. Diese "delikate" Wärme ist ideal zum Garen von **Kuchen und Kleingebäck**, wie z.B. Brioches, Schokoladenkuchen, Plum-Cake, Biscuitböden, Plätzchen, Baisers etc.
Es empfiehlt sich, das Backblech dazu auf die zweite Schiene von unten zu schieben und das Gargut darauf zu platzieren.
Schieben Sie das Gargut in den heißen Backofen.

: **"Intensivbacken"**

Sämtliche Heizelemente sowie das Gebläse werden in Betrieb gesetzt, sodass sich die heiße Luft im Backofenraum gleichmäßig verteilt.
Diese Funktion eignet sich besonders zum **schnellen Garen** (ohne vorheriges Vorheizen) und für **bereits vorgegarte Speisen** (Tiefgefrorenes, Fertiggerichte).
Es empfiehlt sich, das Backblech als Auflagefläche für die entsprechenden Behältnisse zu benutzen, und dieses auf die erste Schiene von unten zu schieben.

: **"Multicooking"**

Sämtliche Heizelemente sowie das Gebläse werden in Betrieb gesetzt, sodass sich die heiße Luft im Backofenraum gleichmäßig verteilt.
Diese Garfunktion kann verwendet werden, um verschiedene Gerichte gleichzeitig auf verschiedenen **Ebenen** im Ofen garen zu lassen.
Bei dieser Garfunktion bleibt der Eigengeschmack der verschiedenen Speisen erhalten, selbst wenn diese sehr unterschiedliche Geschmacksrichtungen aufweisen.
Voraussetzung für diese Funktion ist, dass alle Gerichte bei derselben Temperatur gegart werden müssen (die fertigen Speisen werden nacheinander aus dem Ofen genommen). Soll auf zwei Führungsschienen gleichzeitig gegart werden, so empfiehlt es sich, das Backblech auf die erste Führungsschiene von unten und den Backofenrost auf die dritte Führungsschiene von unten zu geben.
Schieben Sie das Gargut in den heißen Backofen.

: **"Pizza"**

Die Heizelemente (unteres und rundes Heizelement) sorgen schnell für Heißluft im Ofen.
Aufgrund der starken Unterhitze ist diese Funktion besonders für das vollständige Garen von **Pizzateig und Mürbeteig** geeignet. Das Gebläse sorgt für die Bräunung der Oberseite, sodass das Backgut eine appetitliche Farbe erhält.
Es empfiehlt sich, das Backblech als Auflagefläche zu benutzen, und dieses auf die erste Schiene von unten zu schieben.
Schieben Sie das Gargut in den heißen Backofen.

: **"Grillen"**

Bei dieser Funktion wird ausschließlich das obere Heizelement aktiviert. Der Grill wird zum Glühen gebracht und gibt eine Infrarotstrahlung (mit den Eigenschaften der Sonneninfrarotstrahlung) ab.
Bei Einschalten der Grillfunktion werden die Speisen nicht nur mittels Hitze sondern vor allen Dingen mittels dieser Infrarotstrahlung gegart.
Grillen Sie bei geschlossener Backofentür. Das Grillgut sollte möglichst in den kalten Backofen geschoben werden.
Die Strahlungswärme ist mittels des Temperaturwählschalters einstellbar.
Es empfiehlt sich, das Backblech auf die erste Führungsschiene von unten zu geben, sodass dieses abtropfendes Fett und Fleischsaft auffangen kann; der Rost dagegen wird auf eine höhere Schiene geschoben, je nach der Dicke des zu garenden Fleisches.

: **"Gratinieren"**

Nur das obere Heizelement, welches Infrarotstrahlung abgibt, wird in Betrieb gesetzt. Das Gebläse sorgt für die Zirkulation der Heißluft im Ofen und damit für eine gleichmäßige Temperaturverteilung. Das Gargut wird gleichzeitig folgenden Faktoren ausgesetzt:

- Infrarotstrahlen zum Garen an der Oberfläche;
- Heißluft zum vollständigen Garen durch Wärmeleitung.

Die Funktion "Umluftgrill" eignet sich insbesondere zum schmackhaften Zubereiten von Braten (egal ob rotes oder weißes Fleisch) sowie Geflügel.
Geben Sie das Fleisch auf den Rost, der auf die zweite Führungsschiene von unten geschoben wird und schieben Sie das Backblech zum Auffangen von abtropfendem Fett und Fleischsaft auf die erste Schiene von unten.
Schieben Sie das Grillgut in diesem Fall in den nicht vorgeheizten Ofen.

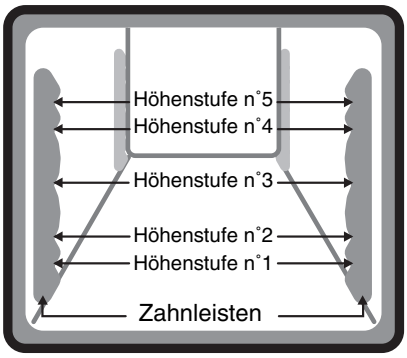
Wenn Ihr Ofen mit **Drehspieß** ausgestattet wird, können Sie es mit den Funktionen "Grill" und "Gratinieren" benutzen. Grillen Sie bei geschlossener Backofentür. Zur Vermeidung von Verbrennungen bei Einsetzen des Spießes empfiehlt es sich, den Ofen nicht vorzuheizen. Das Backblech zum Auffangen von abtropfendem Fett und Fleischsaft sollte sich auf der ersten Führung und der Drehspieß auf der dritten Führung von unten befinden (Hinweise zum Einsetzen des Drehspießes: siehe nächsten Abschnitt).

Während des Betriebs der Funktionen "Grill" und "Gratinieren" können die äußeren Ofenteile sehr heiß werden. Halten Sie daher Kinder vom Ofen fern.

: **Fastclean-Selbstreinigung**

Zur vollständigen Reinigung Ihres Backofens. Detaillierte Angaben zur Fastclean-Selbstreinigung siehe Seite 43.

Ihr Backofen ist für eine Vielzahl an unterschiedlichen Garmethoden ausgestattet. Damit Sie bestmögliche Zubereitungsergebnisse erzielen können, bieten wir eine Reihe an Zubehörteilen an.
Dieses Zubehör kann je nach Bedarf auf den verschiedenen Führungsschienen im Ofeninnern installiert werden.
Für jede aufgeführte Funktion und Garmethode wird die jeweils empfohlene Führungsschiene angegeben (durchnummeriert von unten nach oben).



Das Backblech
Wird verwendet…

- **als Auflagefläche** des jeweiligen Speisenbehälters beim Garen auf einer Ebene und beim Garen im Wasserbad;
- als direkte **Auflagefläche** für das Gargut (Kleingebäck etc.);
- zum **Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft**, bei gleichzeitiger Verwendung des großen Rostes.

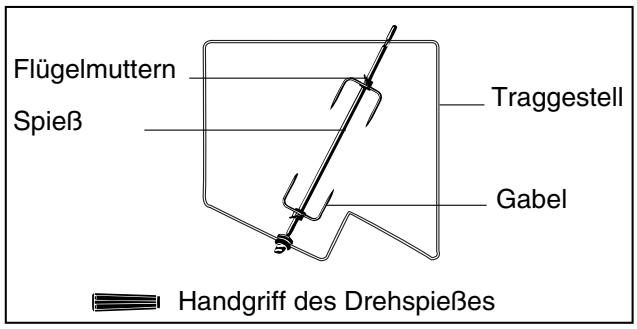
Es empfiehlt sich nicht, das Backblech auf die Führungsschienen 4 und 5 zu schieben.

Der große Backofenrost
Er wird stets zusammen mit dem Backblech in der vorgesehenen Position (d.h. mit den Halterungen nach oben) verwendet:

- Auf der zweiten Führungsschiene von unten dient er als **Auflagefläche für zu garendes Fleisch**; das Backblech wird dann auf die erste Führung geschoben und dient dem Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft.
- Auf der oberen Führungsschiene (je nach Fleischdicke) dient er als Ablage für das zu grillende Fleisch (**Fleisch vom Rost**); das Backblech wird auf die erste Führung gegeben und dient dem Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft.
- Zum **Garen verschiedener Speisen auf verschiedenen "Ebenen"** wird der große Rost in die obere Führungsschiene geschoben.

Bei der Funktion "Gratinieren" sollte das Fleisch auf keinen Fall direkt auf das Backblech gelegt werden, da die Unterhitze den Austritt von Fleischsaft und Fett hervorruft, was zu Spritzern oder Verkrustungen an den Ofenwänden und schließlich zu Rauchbildung durch Verbrennung führen könnte.

DER BRATSPIESS



Dieses Zubehör ermöglicht ein langsames, vollständiges Garen auf einem sich ununterbrochen drehenden Spieß. Das Ergebnis ist eine perfekte Bräunung des Fleisches. Der Drehspieß setzt sich zusammen aus:

- **einer Halterung**, die auf der dritten Führungsschiene von unten installiert wird, sodass der Drehspieß in die Hohlachswelle des Motors, der sich hinter der mit Öffnungen versehenen Ofenrückwand befindet, eingesetzt werden kann;
- **einem Spieß**, auf den das zu grillende Stück Fleisch gespießt wird, und der an beiden Enden auf je einer mit einer Flügelschraube befestigten Gabel aufliegt.

Anmerkung: Achten Sie bei Installieren des Drehspießes darauf, dass der Spieß korrekt in die mit dem Motor verbundene Hohlachswelle eingeführt wird.
Achten Sie darauf, dass…
- das zu grillende Fleischstück in der Mitte aufgespießt wird;
- das zu grillende Fleisch sich in der Mitte des Spießes befindet.

- **ein verlängerbarer** Griff aus Isoliermaterial, der vorn auf den Spieß geschraubt wird…
  - ermöglicht die Verwendung des Spießes auch für das Garen sehr großer Fleischstücke
  - verhindert Verbrennungen beim Herausnehmen des fertiggegarten Fleisches.

Schrauben Sie den Griff zum Herausnehmen des Spießes bis zum **Anschlag fest** (während des Garens muss der Griff entfernt werden).

Zeitschalter für den Drehspieß
Der Drehspieß der ARISTON Backöfen kann über einen **Zeitschalter zeitlich vorprogrammiert** werden. Nach Ablauf der Garzeit sorgt der Motor dafür, dass sich der Spieß so lange weiterdreht, bis die Temperatur im Ofen ausreichend gesunken ist, sodass kein Risiko besteht, dass das Fleisch verbrennen könnte.
Nach Beendigung des Garvorgangs wird die Einstellung des Funktionswählschalters beibehalten und die Temperatur auf "0" gestellt.

Aufrechterhalten der Gebläsefunktion
Das Gebläse schaltet sich nicht unmittelbar nach Beendigung des Garvorgangs ab. Auf diese Weise kann das Ofeninnere besser abkühlen. Es ist also völlig normal, dass das Gebläse trotz Ausschalten des Ofens noch so lange funktioniert, bis die Temperatur im Ofeninnern weniger als 120º beträgt.

Backofenbeleuchtung
Die Backofenbeleuchtung wird durch Drehen des Funktionswählschalters auf das Symbol eingeschaltet.
Solange der Ofen eine Garfunktion ausführt, bleibt die Backofenbeleuchtung eingeschaltet (mit Ausnahme der Funktion zur Selbstreinigung).
Wird der Backofen vorprogrammiert, dann schaltet sich die Ofenbeleuchtung zum Zeitpunkt des Programmierens ein und schaltet sich erst nach Beendigung des Garvorgangs automatisch wieder aus.

Fast clean

Sicherheitsvorrichtungen

Bei Aktivierung der **Fast-cleanfunktion** erreicht die Temperatur im Backofenraum 500º. Bei derartigen Temperaturen verkohlen die im Ofen zurückgebliebenen Speisereste.
Angesichts der hohen Temperaturen, die hierbei erreicht werden, ist der Ofen mit einigen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

- bei Erreichen höherer Temperaturen wird die Ofentür, zur Vermeidung eventueller Verbrennungen, **automatisch gesperrt**;
- bei jedweder Störung wird **die Stromversorgung der Heizelemente sofort unterbrochen**

Anmerkungen:
1- Trotz der extrem hohen Temperaturen, die während des gesamten Pyrolyse-Reinigungsverfahrens im Backofenraum erreicht werden, erwärmt sich der Backofen außen nur gering. Das ist zurückzuführen auf…

- eine starke **Isolierung** des Backofenraums;
- ein **Gebläse**, welches durch Luftzirkulation für eine Abkühlung der Wände sorgt.

2- Durch das Glas der Ofentür kann beobachtet werden, wie aufgrund des Pyrolyseverfahrens einige Speisereste bei Kontakt mit den Heizelementen verkohlen und **aufglimmen:** Es handelt sich um eine **spontane Verbrennung, einen völlig normalen Vorgang, der keinerlei Risiken birgt.**

Einige nützliche Hinweise, die Sie vor Einstellen der Selbstreinigungs-Funktion beachten sollten:

1- Versuchen Sie zunächst, **größere** Speisereste mit einem feuchten Schwamm zu **entfernen**. Verwenden Sie auf keinen Fall Spülmittel oder spezielle Ofenreinigungsmittel.
2- Entfernen Sie sämtliches Zubehör: Es hält derart hohen Temperaturen nicht stand. Darüberhinaus könnten einige Zubehörteile das Reinigungsergebnis beeinträchtigen, indem sie die gleichmäßige Zirkulation der heißen Luft im Ofeninnern verhindern. Das Zubehör läßt sich problemlos wie normales Geschirr reinigen (auch in der Spülmaschine).
3- Hängen Sie keine Geschirrtücher zum Trocknen an den Ofentürgriff.
Anmerkung: Während der Fast clean können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Halten Sie daher Kinder vom Ofen fern.

Wie wird die Selbstreinigung in Gang gesetzt?

– **Entfernen Sie zunächst sämtliches Zubehör. Entfernen Sie grobe Speisereste** und Spritzer; so vermeiden Sie eventuelle Flammen- und Rauchbildung.
– Schließen Sie die Ofentür.
– Wählen Sie über den **Funktionswählschalter** die Funktion
– **Nun können Sie programmieren.** Sie können wählen zwischen…

· einem sofortigen Pyrolysestart: dieselbe Vorgehensweise wie bei der Einstellung der Garfunktionen;
· einem vorprogrammierten, verzögerten Pyrolysestart: dieselbe Vorgehensweise wie bei der Programmierung der Garfunktionen;

– Die vollständige Selbstreinigung dauert ca. 90 Minuten.

Was geschieht während der Fast clean?

Bei Erreichen einer Temperatur von 325 °C wird die Ofentür automatisch gesperrt: auf dem Display erscheint der Buchstabe "**P**" sowie die noch verbleibende Restzeit bis zum Pyrolyseabschluss.
Solange die Temperatur im Ofeninnern extrem hoch ist, läßt sich die Ofentür nicht öffnen.

Was geschieht nach Fastcleanabschluss?

Nach Abschluss der Fastclean-Selbstreinigung erscheint auf dem Display **"P. 0.00".**
Die Ofentür läßt sich erst dann öffnen, wenn…

- die Ofentemperatur entsprechend gesunken ist;
- der Funktionswählschalter erneut auf "0" gestellt wurde.

An den Ofenwänden und unten im Ofen könnte sich während der Reinigung etwas weißer Staub abgelagert haben. Entfernen Sie diesen mittels eines feuchten Schwamms, nachdem der Ofen vollständig erkaltet ist.
Möchten Sie jedoch die noch vorhandene Ofenwärme zum Garen nutzen, dann ist es nicht erforderlich, diese Staubablagerungen sofort zu entfernen; sie sind unschädlich.

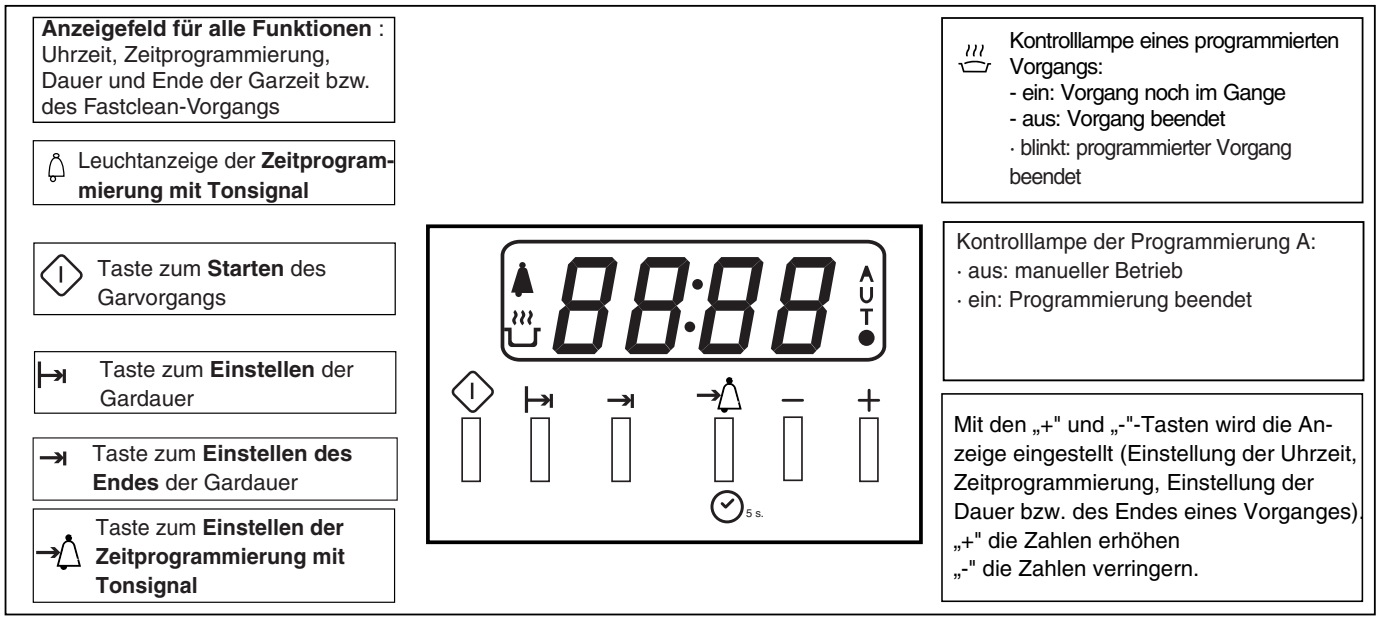
Einige kleinere Funktionsstörungen

KEIN GRUND ZUR SORGE …
wenn nachstehende, kleinere Betriebsanomalien auftreten; diese sind im allgemeinen auf unkorrekte Bedienung oder falsche Bewertung vermeintlicher Störungen zurückzuführen.

Beim Backen bzw. Braten tritt starker Rauch aus dem Backofen aus:

- Vergewissern Sie sich, dass für die gewünschte Garart auch die geeignete Funktion eingestellt wurde, dass das geeignete Kochgeschirr gewählt, und das Gargut auf die empfohlene Einschubhöhe eingeschoben wurde.
- Prüfen Sie auch die eingestellte Temperatur, die sehr wahrscheinlich zu hoch für die vorgesehene Garart ist.
- Kontrollieren Sie den Verschmutzungsgrad des Backofens, wahrscheinlich sollte er gereinigt werden. Am Email könnten Speisereste zurückgeblieben sein, die verkohlen und so den Rauch verursachen.
- Fettspritzer, oder eventuell heruntergelaufene Flüssigkeiten auf heißen Oberflächen können ebenfalls die Ursache von Rauchbildung sein.

Der Garzeitprogrammierer


Anzeigefeld für alle Funktionen : Uhrzeit, Zeitprogrammierung, Dauer und Ende der Garzeit bzw. des Fastclean-Vorgangs
Leuchtanzeige der **Zeitprogrammierung mit Tonsignal**
Taste zum **Starten** des Garvorgangs
Taste zum **Einstellen** der Gardauer
Taste zum **Einstellen des Endes** der Gardauer
Taste zum **Einstellen der Zeitprogrammierung mit Tonsignal**
Kontrolllampe eines programmierten Vorgangs:
- ein: Vorgang noch im Gange
- aus: Vorgang beendet
· blinkt: programmierter Vorgang beendet
Kontrolllampe der Programmierung A:
· aus: manueller Betrieb
· ein: Programmierung beendet
Mit den „+" und „-"-Tasten wird die Anzeige eingestellt (Einstellung der Uhrzeit, Zeitprogrammierung, Einstellung der Dauer bzw. des Endes eines Vorganges).
„+" die Zahlen erhöhen
„-" die Zahlen verringern.
AUT
5 s.

Einstellung der Uhrzeit

Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn der Funktionswählschalter auf "0" steht.
Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt auf dem Display die Anzeige "0.00". Drücken Sie die Taste "+" und/oder "-", um die Uhrzeit zurück- bzw. vorzustellen.
Nach Freigabe der Tasten folgt eine Zeit von 3 Sekunden, während der sämtliche übrigen Tasten deaktiviert werden, wird während dieser 3 Sekunden der Wert nicht weiter verändert, **wird die eingegebene Uhrzeit gespeichert.**

Einstellung des Kurzzeitweckers

Diese Kurzzeitwecker-Funktion kann nur bei ausgeschaltetem Backofen (Funktionswählschalter demnach auf "0") in Anspruch genommen werden.
Um den Kurzzeitwecker einzustellen **drücken** Sie **kurz** auf die Taste und regulieren dann die Zeit über die Taste "+" und/oder "-". Wird innerhalb 3 Sekunden nach Freigabe der Tasten der Wert nicht weiter verändert, wird die gewählte Zeit gespeichert; die Anzeigeleuchte schaltet sich ein, die Zeitrechnung (rückwärtiger Ablauf) setzt ein.
Nach abgelaufener Zeit ertönt ein akustisches Signal (1 Minute), das durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden kann; die Anzeigeleuchte erlischt. erlischt.

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Backofen.

Tonsignal-Lautstärke

Die **Lautstärke** des Tonsignals kann (solange es vernehmbar ist) durch Druck auf die Taste "-" bis auf die gewünschte Lautstärke herabgesetzt werden.

Garen ohne Startvorwahl

Ist der Backofen ausgeschaltet (Funktionswählschalter auf "0") sind sämtliche Tasten (mit Ausnahme der Taste "-" zur Lautstärkeneinstellung des Kurzzeitwecker-Tonsignals) deaktiviert.
Wählen Sie durch Drehen des Funktionswählschalters (im Uhrzeigersinn) die von Ihnen gewünschte Funktion. Each function has a predefined cooking time that you can visualise by pressing . You can modify the cooking time according to the recipes you use. Simply press and choose the cooking time you require using the "-" and/or "+".
Auf dem Display wird eine **empfohlene Temperatur** eingeblendet, unabhängig von der Temperatur, die auf dem Temperaturwählschalter angezeigt wird. Dieser empfohlene Temperaturwert kann durch Drehen des Schalters beliebig verändert werden.

The grill display indicates a power level between 1 and 5 (1 for minimum power and 5 for maximum power).

Der Backofen ist einsatzbereit: **Drücken** Sie die Taste .
Der Backofen schaltet auf Vorheizen, erkenntlich an dem nun blinkenden Symbol . Nach Ablauf der Vorheizzeit (Dauer ca. 10 Minuten) schaltet das Blinklicht auf Festlicht um.

Wird nach Einstellen einer Funktion nicht innerhalb einer Minute der Start des Garvorgangs bestätigt, erscheint auf dem Display die Anzeige "OFF", die Tasten werden deaktiviert. Drehen Sie demnach den Funktionswählschalter auf "0" und wiederholen Sie die Einstellungen.

ZUR BEACHTUNG

Das Gerät ist mit einem **Fehlerdiagnose**-System ausgestattet. Eventuelle Fehler werden durch Anzeigen des Typs "Fn Fm" (n und m=einstellige Zahlen) gemeldet.
Wenden Sie sich in solchen Fällen bitte an die nächstgelegene anerkannte Kundendienststelle.

Vorwahl der Garzeit mit sofortigem Start

Der Garvorgang startet sofort, nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen aus.

Verfahren Sie hierzu wie folgt:

- drehen Sie den Funktionswählschalter auf die gewünschte Funktion;
- regulieren Sie die Temperatur über den Temperaturwählschalter (in jeweils 10°C-Stufen), falls der empfohlene Wert als nicht geeignet angesehen werden sollte.

The grill display indicates a power level between 1 and 5 (1 for minimum power and 5 for maximum power).

- Jeder Garfunktion wird eine empfohlene Garzeit zugeordnet, die durch Drücken der Taste und der Taste "+" und/oder "-" geändert werden kann. (Bei der Garzeit sind ca. 10 Minuten als Vorheizzeit mit einzuberechnen). Sollte der eingestellte Wert nicht innerhalb der nach Freilassen der Tasten folgenden 3 Sekunden nochmals geändert werden, wird die Garzeit gespeichert.

Während der Vorheizphase blinkt das Symbol die eingestellte Garzeit wird eingeblendet. 3 kurze Tonsignale zeigen das Ende der Vorheizzeit an, das Symbol schaltet auf Festlicht um.

Für die Funktionen "Schnellgaren" und "Grillen" ist kein Vorheizen vorgesehen.

Während des Garvorgangs wird auf dem Display die noch verbleibende Restzeit eingeblendet. Zur Einblendung der Temperatur muss die Taste "+" gedrückt werden.

Die kürzest einstellbare Garzeit beträgt 2 Minuten, die längste 10 Stunden.

- **Drücken** Sie die Taste um den Garvorgang zu starten.

Wird nach Einstellen einer Funktion nicht innerhalb einer Minute der Start des Garvorgangs bestätigt, erscheint auf dem Display die Anzeige "END", die Tasten werden deaktiviert. Drehen Sie demnach den Funktionswählschalter auf "0" und wiederholen Sie die Einstellungen.

Nach Ablauf der Garzeit ertöt ein akustisches Signal (für 1 Minute) und auf dem Display wird die Anzeige "END" eingeblendet. Das Signal kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.

- **Drehen Sie den Funktionswählschalter wieder auf "0".** Die Anzeige "END" erlischt, für 3 Sekunden wird nun die Anzeige "OFF" eingeblendet.

Während des Garvorgangs können folgende Einstellungen noch geändert werden: die Funktion (ohne hierdurch die eingestellte Garzeit und Temperatur zu beeinflussen), die Temperatur (ohne hierdurch die eingestellte Garzeit zu beeinflussen) und die Garzeit.
Außerdem ist es möglich, ein Garprogramm gänzlich zu unterbrechen bzw. abzubrechen und den Backofen auszuschalten. Drehen Sie hierzu den Funktionswählschalter auf "0". In einem solchen Fall wird auf dem Display für 3 Sekunden die Anzeige "OFF" eingeblendet, bevor es sich gänzlich ausschaltet.

Vorwahl der Garzeit mit verzögertem Start

Auf der Grundlage der vom Benutzer eingegebenen Daten bestimmt der Garzeitprogrammierer automatisch die Uhrzeit, zu der der Garvorgang startet, die Garzeit und das Garzeitende.

Verfahren Sie hierzu wie folgt:

- Drehen Sie den **Funktionswählschalter** auf die gewünschte Funktion.
- **Regulieren Sie die Temperatur** über den Temperaturwählschalter, falls der empfohlene Wert als nicht geeignet angesehen werden sollte.

The grill display indicates a power level between 1 and 5 (1 for minimum power and 5 for maximum power).

- **Drücken** Sie die Taste um die Garzeit bzw. Dauer einzustellen.
- Regulieren Sie die Zeit anhand der Tasten "+" und/oder "-" (bei der Berechnung der Garzeit ist die Vorheizzeit mit einzubeziehen). Sollte der eingestellte Wert nicht innerhalb der nach Freilassen der Tasten folgenden 3 Sekunden nochmals geändert werden, wird die Garzeit gespeichert.
- **Zur Vorwahl** eines Garprogramms ist zuerst zu ermitteln, zu welcher Uhrzeit das Gericht gegart werden soll; geben Sie diese durch Drücken der Taste und anschließend der Taste "+" und/oder "-" ein: Sollte der eingestellte Wert nicht innerhalb der nach Freilassen der Tasten folgenden 3 Sekunden nochmals geändert werden, wird das Garzeitende gespeichert.

Die kürzest einstellbare Garzeit beträgt 2 Minuten, die längste 10 Stunden.

- **Drücken** Sie die Taste , das Symbol "**A**" leuchtet auf.

Nach erfolgter Programmvorwahl bis zum eigentlichen Start des Garvorgangs kann nur noch die Temperatur und die Funktion geändert werden.

Zu der vorbestimmten Uhrzeit schaltet sich der Backofen ein und startet mit der Vorheizphase, die durch Blinken des Symbols angezeigt wird, die Garzeit bzw. -dauer wird auf dem Display eingeblendet.

Für die Funktionen "Schnellgaren" und "Grillen" ist kein Vorheizen vorgesehen.

- Drehen Sie den Funktionswählschalter wieder auf "0".

EINIGE BEISPIELE ZUM GAREN AUF EINER EBENE

Rezepte	Backofenfunktion	Temperatur	Garzeit	Höhenstufe	Hinweise	Vorheizen
Brot (1 kg)	Multicooking	210°C	30-35'	2	Auf Emailleblech	Ja
Blätterteiggebäck	Multicooking	200°C	20-25' je nach Dicke	2	Auf Emailleblech	Ja
Pizza (Brotteig)	Pizza	240°C	10-15'	1	Auf Emailleblech	Ja
Quiche lorraine (Mürbeteig)	Pizza	220°C	30'	1	Backform auf Emailleblech	Ja
Käse-Soufflé	Multicooking	200°C	30-40'	2	Backform Ø 20 cm auf Emailleblech	Ja
Pâté de campagne	Traditionell	180°C	50-60'	2	Im Wasserbad (warm) auf Emailleblech	Ja
Lammkeule	Gratinieren	210°C	1 Std. für 1,5 bis 2 kg	2-1*	Fleisch auf Rost	Nein
Überbackene Kartoffeln	Gratinieren	200°C	40-45' je nach Dicke des Auflaufs	2	Auflaufform auf Emailleblech	Ja
Fisch	Traditionell Gratinieren Grillen	200°C 240°C 250°C	je nach Fisch und Dicke	2 2-1* 2-1*	Filets + Flüssigkeiten, Emailleblech Ganzer Fisch, Rost Grillfisch, Rost	Ja
Hühnchen	Gratinieren Grillen Drehspieß	210°C	1 Std. für 1,2 bis 1,2 kg	2-1* 3-1*	Fleisch auf Rost Drehspieß bei geschl. /Gescholssene Tür	Nein
Rinderbraten	Gratinieren	210°C	je nach gewünschter Konsistenz	2-1*	Fleisch auf Rost	Nein
Schweinebraten	Gratinieren	210°C	1 Std. für 1 kg	2-1*	Fleisch auf Rost	Nein
Kalbsbraten	Gratinieren	210°C	1 Std. für 1 kg	2-1*	Fleisch auf Rost	Nein
Gefüllte Tomaten	Multicooking	200°C	20-25'	2	Teller auf Emailleblech	Ja
Aufwärmen von Fertiggerichten	Intensivbacken	siehe Angaben auf der Verpackung	siehe Angaben auf der Verpackung	2	Teller auf Emailleblech	Nein
Lasagne	Intensivbacken	200°C	je nach Dicke des Auflaufs	2	Teller auf Emailleblech	Nein
des Auflaufs	Intensivbacken	200°C	je nach Dicke des Auflaufs	2	Teller auf Emailleblech	Nein
Hefegebäck	Kuchen / Gebaeck	160°C	35-45'	2	Backform aus Aluminium auf Emailleblech	Ja
Napfkuchen	Kuchen / Gebaeck	160°C	60'	2	Backform aus Aluminium auf Emailleblech	Ja
Windbeutel	Kuchen / Gebaeck	200°C	20-25'	2	Kleine Beutel ohne Zucker auf Emailleblech	Ja
Karamelcreme	Traditionell	180°C	30'	2	Kleine Töpfchen im Wasserbad (warm)	Ja
Biskuitteig	Kuchen / Gebaeck	190°C	30'	2	Backform aus Aluminium auf Emailleblech	Ja
Macaron	Kuchen / Gebaeck	180°C	15-20' je nach Größe	2	Auf Emailleblech	Ja
Weiße Baisers	Kuchen / Gebaeck	70-80°C	3 Std. je nach Größe	2	Trocknung kleiner Baisers	Ja
Braune Baisers	Kuchen / Gebaeck	110°C	2 Std. je nach Größe	2	Trocknung kleiner Baisers	Ja
Bratäpfel	Multicooking	210°C	20-25' je nach Größe	2	Teller auf Emailleblech	Ja
Sandgebäck	Kuchen/Gebaeck	190°C	10-15'	2	Auf Emailleblech	Ja
Apfeltorte	Pizza	220°C	30'	1	Backform auf Emailleblech	Ja

X - Y* in der Spalte "Höhenstufe" :
X = Rost oder Spiess auf H¨henstufe X
Y = Emailleblech zum Auffangen des Fleischsafts und Fetts auf Höhenstufe Y

Hinweis : Das Rost ist immer mit der Wölbung nach unten in den Backofen zu schieben.

Praktische Back-/Brathinweise

Durch den Back-/Bratvorgang werden rohe Speisen in **schwackhafte Gerichte** verwandelt.
Zum guten Gelingen eines solchen Back-/Bratvorgangs tragen nicht nur die Zutaten bei, sondern auch: die von den Speisen angenommene Färbung, ihre nachfolgenden Zubereitungsphasen, ob sie schön zart geblieben sind und optimal gegart wurden usw.

Die Backofen-Einstellungen (Temperaturen und Garzeiten) hängen natürlich von zwei wichtigen Parametern ab:
- von der Größe bzw. Menge des Garguts
- von der Fähigkeit, die gewünschte Färbung zu erreichen (Zuckermenge, die Anzahl der Eier des Rezepts).

Bei den in unserer Tabelle vorgeschlagenen Backofeneinstellungen, die unter Zugrundelegung allgemeiner Parameter ausgearbeitet wurden, handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können.

Reinigung und Pflege des Backofens

Innenteile des Backofens

Es empfiehlt sich, das Backofeninnere nach jedem Gebrauch, besonders nach der Zubereitung von Braten zu reinigen. Auch um eine Ablagerung von Speiserestespritzern zu vermeiden, die bei dem nächsten Einsatz des Backofens neu eingebrannt würden, und demnach durch **Verkohlen unangenehme Gerüche und Rauchbildung** verursachen würden.

Außenteile des Backofens

Reinigen Sie die äußeren Oberflächen aus Email oder Edelstahl mit einem Schwamm und einer milden Spülmittellauge, und spülen Sie diese dann mit klarem Wasser gründlich nach. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Reinigungsmittel, diese würden die Oberflächen beschädigen.

Edelstahl

Reiben Sie die Edelstahlteile mit einem weichen feuchten Tuch ab und trocknen Sie diese dann vorsichtig. Verwenden Sie bei besonders hartnäckigen Flecken ein mildes Spezialmittel.

Gebrauch von Alufolie

Der Backofenboden darf nicht mit Alufolie ausgelegt werden, (weil man vielleicht denkt, sich hierdurch ein Reinigen des Backofenbodens zu ersparen). **Der direkte Kontakt des Aluminiums auf dem heißen Emailboden würde einen derartigen Wärmestau verursachen, der das Email zum Schmelzen bringen und so hoffnungslos beschädigen würde.**

Reinigung des Drehspießes und der anderen Zubehörteile

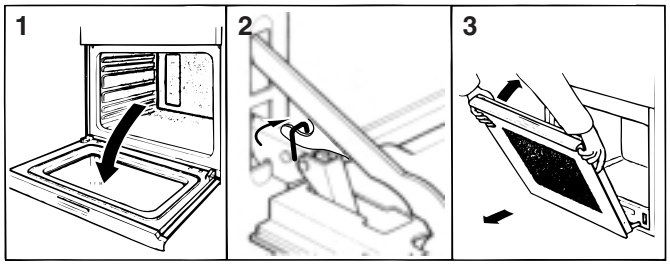
Der Drehspieß läßt sich mit Hilfe der 2 Flügelschrauben vollständig auseinandernehmen. Sämtliche Drehspießteile können zusammen mit den anderen Zubehörteilen (Backblech, Bratrost) mit einem Schwamm und einer normalen Spülmittellauge von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

Demontage der Backofentür

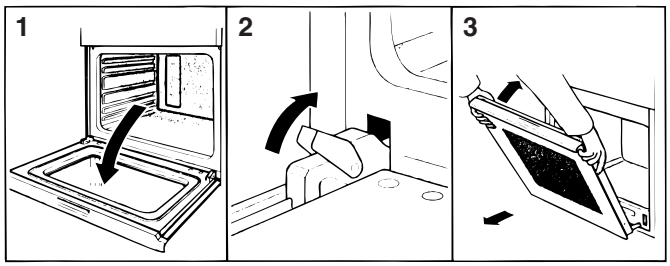
Die Backofentür kann mühelos abgenommen werden, um den unter der Tür liegenden Bereich einfacher reinigen zu können. Verfahren Sie hierzu wie folgt:

- Backofentür ganz öffnen und in ihrer horizontalen Stel lung belassen;
- die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen kleinen Hebel hochklappen und drehen;
- die Tür ganz schließen;
- die Tür an den Seitenteilen fassen und nach oben herausziehen.

Demontage der Backofentür FO 97 P - FD 96/97 P



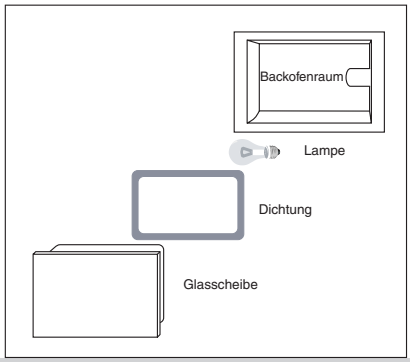
Demontage der Backofentür FC 97 P -FB 86 P



Setzen Sie nun die Tür gemäß obiger Anweisungen, jedoch in umgekehrter Reihenfolge, wieder ein.

Austausch der Backofenlampe

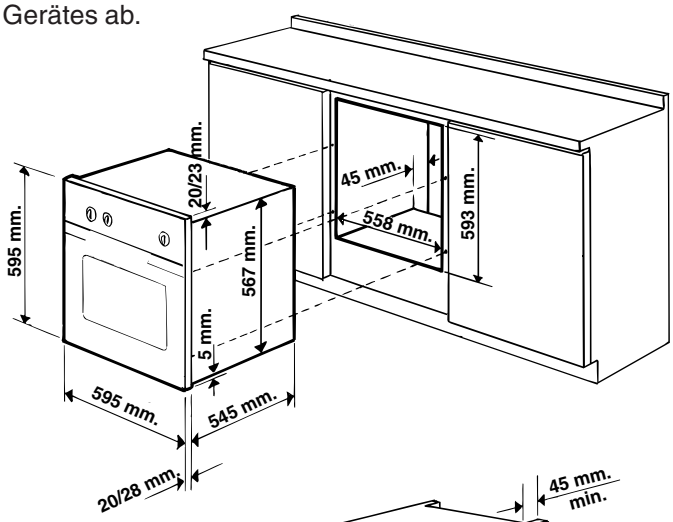
- Vor jedem Eingriff ist der Backofen entweder durch Herausziehen des Steckers oder durch Abschalten des zum Anschluss des Gerätes an die Hausanlage verwendeten Schalters stromlos zu machen.
- Nehmen Sie unter Zuhilfenahme eines schmalen und flachen Werkzeuges (Schraubenziehen, Löffelgriff usw.) die Glasabdeckung ab.
- Schrauben Sie die Lampe aus und ersetzen Sie sie durch eine neue gleicher Eigenschaften.
  - Spannung 230/240 V
  - Leistung 15 W
  - Sockel E 14
- Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an; achten Sie hierbei darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird.

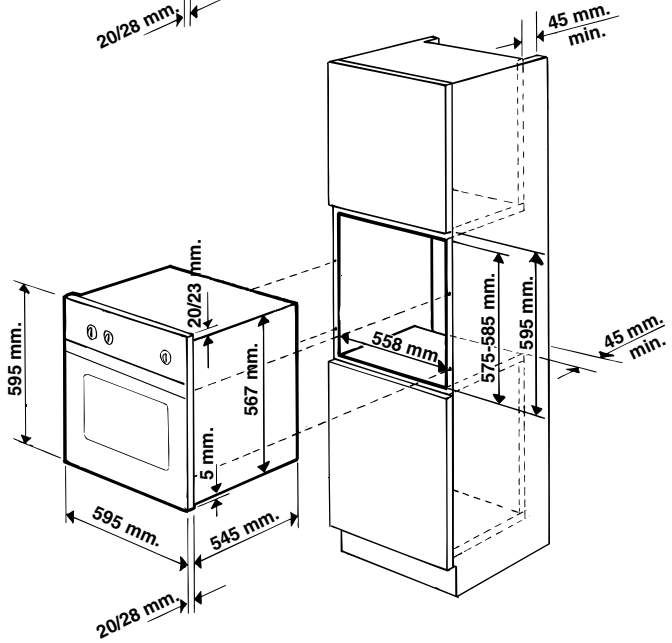


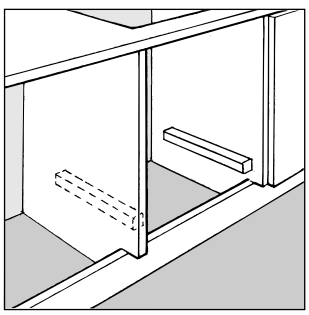
Installation der Einbaubacköfen

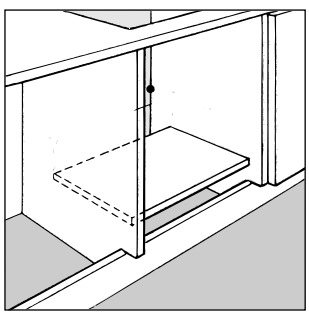
Der Backofen kann in jede Standard-Möbelumbaunische eingebaut werden, deren Abmessungen den einschlägigen europäischen Richtlinien entsprechen.
Die Installation des Backofens erfordert keine besondern Vorsichtsvorkehrungen, dank:
- einer **verstärkten Isolierung**, die den Wärmeaustausch begrenzt;
- einer **frontalen Belüftung**, die keine Belüftungsöffnung erfordert.

Die Installation muss durch **Fachpersonal** und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Andernfalls könnte die Garantie für das Gerät, im Falle eines durch unsachgemäße Installierung verursachten Unfalls, für ungültig erklärt werden.
Von einer vorschriftsmäßigen Installation hängt außerdem die Sicherheit des Benutzers und die Lebensdauer des Gerätes ab.









Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material beschaffen sein. Dies gilt besonders für Möbel aus Furnierholz, deren Leim einer Temperatur von 100 °C standhalten muss.
Gemäß den Sicherheitsvorschriften muss nach erfolgtem Einbau die Möglichkeit einer Berührung mit den Elektroteilen ausgeschlossen sein.
Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne ein Werkzeug zu Hilfe nehmen zu müssen, nicht möglich ist.

Einbau FO 97 P - FD 96/97 P - FB 86 P

Bringen Sie die 4 Klampen an den Backofenseiten an, und zwar in Höhe der 4 im umlaufenden Rahmen befindlichen Lochungen. Achten Sie darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:

- 20 mm: der bewegliche Teil der Klampe abgenommen wird (Abb. A);
- 18 mm: die erste, werkseitig bereits angebrachte Rille genutzt wird (Abb. B);
- 16 mm: die zweite Rille genutzt wird (Fig. C).

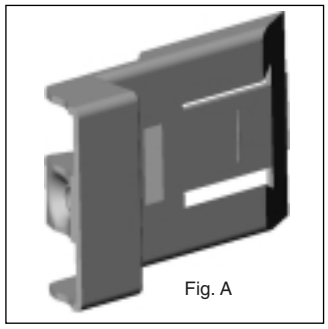


Fig. A

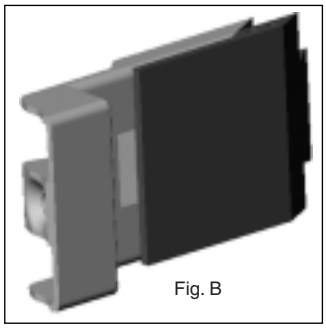


Fig. B

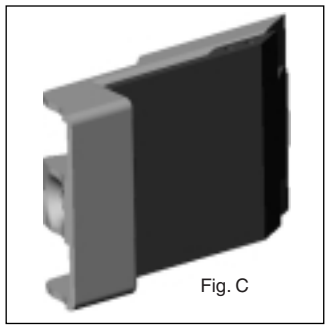
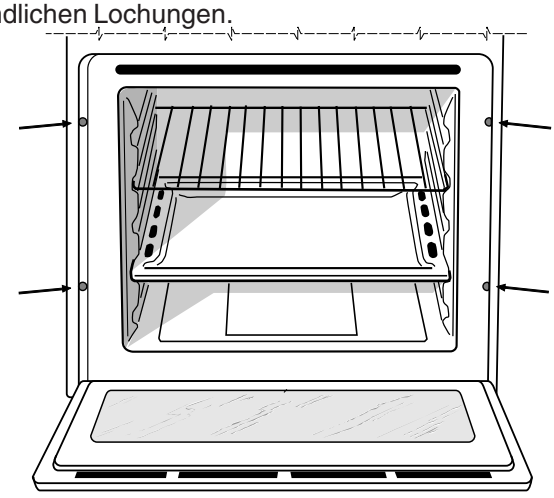


Fig. C

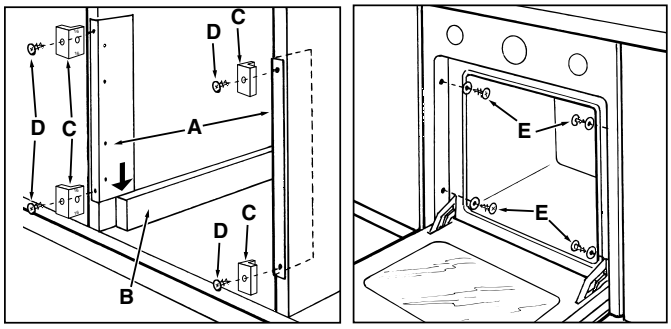
Befestigung des Backofens am Möbel, öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 4 mitgelieferten Schrauben in die entsprechenden 4 im Backofenrahmen befindlichen Lochungen.



Einbau

Einbau FC 97 P (siehe nebenstehende Abbildung)

1. Legen Sie die Bügel "**A**" bis zum Anschlag auf die Halterungsleisten "**B**" des Backofens auf.
2. Setzen Sie die Eckstücke "**C**" bis zum Anschlag in die Bügel "A" ein. Achten Sie darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:
   - 16 mm: das Eckstück so angebracht wird, dass die darauf gedruckte Zahl 16 zum Installateur hin gerichtet ist;
   - 18 mm: das Eckstück so angebracht wird, dass die blanke Seite (ohne Aufdruck) zum Installateur hin gerichtet ist;
   - si elle est de 20 mm : ne montez pas le taquet.
   - 20 mm: das Eckstück nicht anzubringen ist.
3. Befestigen Sie die Bügel und die Eckstücke mittels Schrauben an der Kante der Umbauschrankwand "**D**".
4. Befestigen Sie den Backofen mittels der Schrauben und Kunststoff-Unterlegscheiben "E" am Umbauschrank.



Elektroanschluss

Anschluss

Vor dem Anschluss ist zu prüfen, dass die Daten der Netzversorgung (Phasenanzahl, Spannung, erforderliche Höchstleistung) den auf dem zu installierenden Ariston-Gerät angegebenen Werten entsprechen.

Die Ariston-Backöfen können an folgende Elektroanlagen angeschlossen werden:

Elektrischer Anschluss	Netzspannung Frequenz	Sicherung Querschnitt
N L	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-DK LU-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ-NL **230 V-1+N ~ 50 Hz** CY-MT-AU-NZ-KW **240 V-1+N ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²
L2 L1	FR-BE-NO **230 V-2 ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²

Sie können Ihren Ofen mit der elektrischen Einrichtung über ein Verbindungsgehäuse verbinden. Vertagen Sie Sie auf die Tabelle für die minimalen Sektionen Fäden und das Kalibrieren der Schutzelemente gemäß der Verzweigung.
Erfolgt der Anschluss über eine Verbindungsdose, muss oberhalb des Geräteanschlusses ein allpoliger Schalter mit einem Kontaktöffnungsabstand von 3 mm zwischengeschaltet werden.

Es empfiehlt sich, ein ausreichend langes Versorgungskabel zu verwenden, damit der Backofen bei Wartungsarbeiten mühelos aus der Nische herausgezogen werden kann. Verwenden Sie ausschließlich Kabel des Typs HAR H 05 - RRF, der mit einem Netzstecker bestückt ist, der die Vorschriften des Landes erfüllt, in dem das Gerät installiert wird. Die Steckdose muss leicht zugänglich sein.

Vergewissern Sie sich, dass vor jeder Wartung und Pflege, auch vor Austausch der Backofenlampe, das Gerät vom Stromnetz abgeschaltet ist.

Der Anschluss des Gerätes an eine nichtgeerdete Anlage ist gefährlich.

Wichtig: Nach Anschluss des Gerätes an das Kabel sind sämtliche Schrauben der Klemmenleiste neu anzuziehen.

CE

Das Gerät besitzt die CE-Kennzeichnung und entspricht folgenden EU-Richtlinien:
DBT 73/23 EWG geändert durch die Richtlinie 93/68/EWG
CEM 89/336/EWG geändert durch die Richtlinien 92/31/EWG e 93/68/EWG

Nutzabmessungen des Backofens :

Breite	43,5 cm
Tiefe	40,0 cm
Höhe	32,0 cm

Nutzvolumen des Backofens:

54 Liter

Versorgungsspannung und -frequenz:

230V~50Hz : 2800 W
240V~50Hz : 3050 W

Merloni Electroménager S.A.
BP 80048 - 57101 Thionville Cedex
tél 03.82.55.75.00 - fax 03.82.55.77.80
http://www.merloni.com

11/02 - 19503064204 - Xerox Business Services - Docutech